



AZIENDA AGRICOLA  
**Ponte Reale**



**Mozzarella di Bufala D.o.p da Agricoltura Biologica Vasca Catering kg 1 Pz. 20x50g**

**Descrizione:** Formaggio fresco a pasta filata da Agricoltura Biologica con latte da provenienza di area Dop .

**Ingredienti:** Latte di Bufala Dop Pastorizzato da Agricoltura Biologica, Siero innesto naturale, Sale, Caglio.

**Codice Art. :** 318

**Bollo CE:** IT 15/543

**T.M.C.:** 25 gg data Produzione

**Pezzatura:** 50g

**Conservazione:** + 4° + 8°

**Modalità d'uso:** Per assaporare il tipico gusto di latte si consiglia di riportare il prodotto a temperatura ambiente (immergendo la confezione per 15-20 min. in acqua tiepida ) prima di degustarlo.

**Destinazione d'uso:** Tutta la popolazione anche fasce a rischio come bambini e anziani ad eccezione delle persone intolleranti al lattosio e/o alle proteine del latte.

<b>Caratteristiche</b>		
<b>Fisiche</b>	<b>Microbiologiche</b>	<b>Nutrizionali</b>
<b>Umidità:</b> 61 %	<b>Coliformi Totali:</b> UFC/ < 1000	<b>Proteine:</b> 16.0 g
<b>pH:</b> 5.20	<b>Escherichia Coli:</b> UFC/ < 10	<b>Carboidrati:</b> 0.5 g
<b>Sale:</b> 0.6%	<b>Stafilococchi Aurei:</b> UFC/ < 10	<b>Grassi:</b> 20.5 g
	<b>Listeria Monocitogenes:</b> assente	<b>Val. Energ.:</b> 251 Kcal
		<b>1039 KJ</b>

**Informazioni Logistiche**

		<b>Peso (kg)</b>		<b>Dim. (cm)</b>			<b>Pallet Epal</b>			<b>cod.art</b>	<b>cod.ean</b>
		<b>netto</b>	<b>lordo</b>	<b>alt</b>	<b>larg</b>	<b>lung</b>	<b>imb x str.</b>	<b>n.strati</b>	<b>tot.imb</b>		
<b>Confezione:</b>	<b>Vasca Plastica</b>	<b>1.000</b>	<b>2.0</b>	<b>9.0</b>	<b>15,8</b>	<b>25,7</b>				<b>318</b>	<b>8027480111110</b>
<b>Imballo</b>	<b>Scatola n° 2</b>	<b>2.000</b>	<b>4.220</b>	<b>11,5</b>	<b>26,2</b>	<b>32,4</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>80</b>		