



AZIENDA AGRICOLA
Ponte Reale



Mozzarella di Bufala D.o.p. da Agricoltura Biologica Vasca Catering kg 1 Pz. 4x250g

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. : 777

Bollo CE: IT 15/543

T.M.C.: 25 gg data Produzione

Pezatura: 250g

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.

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

Informazioni Logistiche

		Peso (kg)		Dim. (cm)			Pallet Epal			cod.art	cod.ean
		netto	lordo	alt	larg	lung	imb x str.	n.strati	tot.imb		
Confezione:	Vasca Plastica	1.000	2.0	9.0	15,8	25,7				777	8027480111134
Imballo	Scatola n° 2	2.000	4.220	11,5	26,2	32,4	10	8	80		