



AZIENDA AGRICOLA
Ponte Reale



Mozzarella di Bufala Bio D.o.p. Bicchiere New 1x125 g

Descrizione: Formaggio fresco a pasta filata da Agricoltura Biologica con latte da provenienza di area D.o.p. di origine italiana .

Ingredienti: LATTE di Bufala D.O.P. Pastorizzato da Agricoltura Biologica, Siero innesto naturale, Sale, Caglio

Codice Art.: 352

Cod. Ean.: 8027480000155

Bollo CE: IT 15/543

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

Pezzatura: 125g

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.

Caratteristica Fisica	Caratteristica Microbiologica	Informazioni Nutrizionali
UMIDITA' : 61%+/-4%	COLIFORMI TOTALI: UFC/g < 1000	ENERGIA: Kcal 251 kj 1039
FIBRE: < 0.1 g	ESCHERICHIA COLI: UFC/g < 10	GRASSI: 20.5 g
PH: 5.20	STAFILOCOCCI AUREI: UFC/g < 10	Di cui acidi grassi saturi: 14.2 g
SALE: 0.6%	LISTERIA MONOCITOGENES: ABSENT	CARBOIDRATI: 0.5g
		Di cui zuccheri: 0.4 g
		PROTEINE: 16.0 g



AZIENDA AGRICOLA Ponte Reale



Informazioni Logistiche

		Peso (g)		Dim. (cm)			Pallet Epal				
		netto	lordo	alt	larg	lung	imb x str.	n.strat	tot.imb	cod.art	cod.ean
Confezione	Bicchiere	125	250	6	9,7					352	8027480000155
Imballo:	Scatola n°5 Pz	0,625	1250	11,0	23,3	25,2	15	10	150	352-6	
Imballo:	Scatola n12PZ	1500	3000	17,0	25.8	25.8	12	7	84	352	