



## Mozzarella di Bufala D.o.p Bicchiere Nero 500g 10x50g

DESCRIZIONE: Formaggio fresco a pasta filata con latte di provenienza Area D.o.p.

INGREDIENTI: Latte di Bufala , siero innesto naturale, sale, caglio .

BOLLO CE: IT 15/543 CE

COD.ART. N.: 155

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

Cod. ean : 8027480000278

PEZZATURA: 50 g

CONSERVAZIONE : + 4° + 8°

MODALITA' D'USO: Per assaporare il tipico gusto di latte si consiglia di riportare il prodotto a temperature 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 alla proteine del latte.

Caratteristica Fisica	Caratteristica Microbiologica	Informazioni Nutrizionali
Umidità : 61%+/-4%	COLIFORMI TOTALI: UFC/g < 1000	PROTEIN: 16.0 g
	ESCHERICHIA COLI: UFC/g < 10	CARBOHYDRATES: 0.5g
PH: 5.20	STAFILOCOCCI AUREI: UFC/g < 10	FAT: 20.5g
Sale: 0.6%	LISTERIA MONOCITOGENES: ABSENT	Kcal 251 kj 1039

### INFORMAZIONI LOGISTICHE

PACKAGING	WEIGHT g		MEASURES cm			PALLETT		
	NET	GROSS	HEIGHT	WIDTH	LENGTH	LAYER	PACK.FOR LAYES	TOT. PACKS.
Bicchiere	500	750	16	9				
Scatola n° 4 Pz	2000	3000	170	258	258	12	7	84
Scatola n° 6 Pz	3.000	4500	170	258	387	7	9	63

AZIENDA AGRICOLA PONTE REALE SRL- Unipersonale S.P. Pontereale Km 7+600 – 81010 Ciorlano (CE) ITALY  
www.pontereale.it- info@pontereale.it

Tel.+39 0823 940020- +39 08223 1765384 TEL +39 0823 1765383 Fax +3906.99335366 P.IVA 02085620611

Azienda Certificata Biologica Reg. CE 834/2007 e Reg.889/2008