



Scheda prodotto



Mozzarella Valcolatte

Bocconcini da 100 g, 125 g e 200 g in vaschette da 1 kg



Formaggio a pasta filata.

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, sale (NaCl), caglio, fermenti lattici selezionati.
Conservare in luogo fresco (0-4°C)



"Pasta filata" type cheese.

Ingredients: pasteurized cow's milk, salt (NaCl), rennet, selected lactic ferments.
Keep in a cool place (0-4°C)



Fromage de type "pasta filata".

Ingredients: lait de vache pasteurize, sel (NaCl), présure, ferments lactiques sélectionnés.
Conserver dans un endroit frais (0-4°C)



Käse vom Type "Pasta Filata".

Zutaten: Kuhmilch, Salz (NaCl), Lab, Ausgewählte Milchsäurebakterien.
Kühl aufbewahren (0-4°C)



Queso de tipo "pasta filata".

Ingredientes: leche de vaca, sal (NaCl), cuajo, fermentos lácteos seleccionados.
Consérvese en lugar fresco (0-4°C)



Mozzarella ost (pasta filata teknik).

Ingredienser: komjölk, salt (NaCl), löpe, speciellt utvalda mjölkkultur.
Förvaras kallt (0-4°C)



Caratteristiche logistiche

Bollo CE:	IT 08 697 CE
Confezione:	confezionato in vaschette da 1 kg
Pezatura:	bocconcino da 100 g, 125 g e 200 g
Unità per vaschetta:	10 da 100 g - 8 da 125 g - 5 da 200 g
Misure vaschetta:	B:258 x H:157 x P:87 mm
Vaschette per cartone	4
Misure cartone:	327 x 275 x 220 mm
Cartoni per piano:	10
Piani per pallet:	il numero dei piani dipende dalla quantità in ordine
Misure pallet:	1200 x 800 x 1730 mm (EPAL); 1200 x 1000 x 1730 mm

Shelf life: (alle condizioni di conservazione consigliate).
Da consumarsi entro la data impressa sulla confezione (22 giorni)

