



IT
N7Q2Y
CE

MOZZARELLA E TRECCIA IN CARTA

La mozzarella e la treccia in carta sono formaggi freschi a pasta filata caratterizzati da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART MOZZARELLA IN CARTA	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0104	125g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644503779	Gastronomia
COD ART TRECCIA IN CARTA	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
TR124	125g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644502192	Gastronomia

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
Shelf life: 15 gg a confezione integra.	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento della singola mozzarella/treccia: incarto microforato e successivo confezionamento in vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
Paesi di mungitura: Paesi UE/ Paesi di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	



IT
N7Q2Y
CE

MOZZARELLA E TRECCIA IN CARTA

La mozzarella e la treccia in carta sono formaggi freschi a pasta filata caratterizzati da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART MOZZARELLA IN CARTA	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0104	125g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644503779	Gastronomia
COD ART TRECCIA IN CARTA	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
TR124	125g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644502192	Gastronomia

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA	
Formaggio fresco a pasta filata	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
Shelf life: 20 gg a confezione integra.	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento della singola mozzarella/treccia: incarto microforato e successivo confezionamento in vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
Paesi di mungitura: Paesi UE/ Paesi di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	