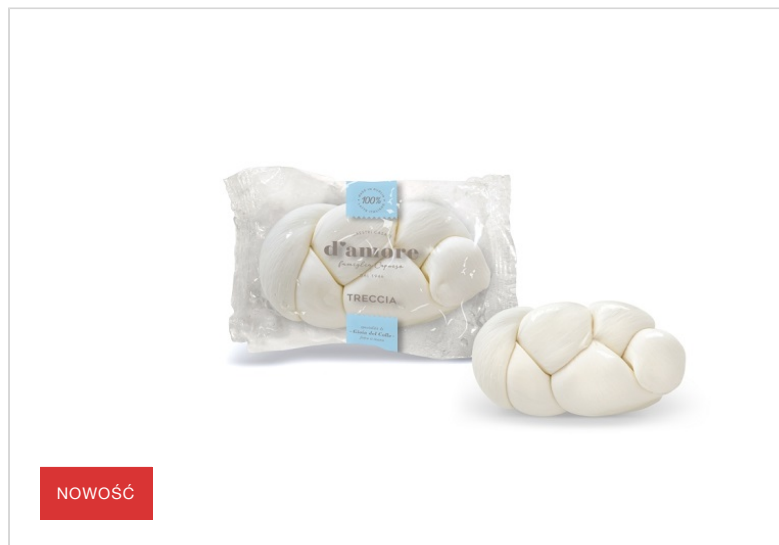


CAPURSO AZIENDA CASEARIA

Ser Mozzarella treccia d'amore



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Bez glutenu

Opis

Mozzarella z mleka krowiego typu pasta filata w formie dekoracyjnego warkocza. Tradycyjny podpuszczkowy ser typu pasta filata o świeżym smaku, charakterystyczny dla południowych Włoch. Miękki i elastyczny na „świeżo”, zaś pod wpływem ciepła ciągliwy.

Sugestie

Doskonały w połączeniu z pomidorami i bazylią.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Świeży serek podpuszczkowy typu pasta filata
Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane 99%, podpuszczka 0,01%, Sól 0,99%, Alergeny: Białka mleka i laktoza
Charakterystyka:	miękki i elastyczny, dobrze ciągliwy po rozpuszczeniu
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temp. 0°C do +4°C.
Masa netto:	360 g (200 g po odsączeniu)
Karton:	6 sztuk



Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	749 kJ/241kcal
Tłuszcze:	12,9g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7,8g;
Węglowodany:	0,5g, w tym cukry 0,5g
Białka:	15,5 g
Sól:	0,99 g

Alergeny

MLEKO i produkty mleczne (w tym LAKTOZA).