

VALCOLATTE

Ser Mozzarella Zio Glicerio filone per pizza



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Opis

Mozzarella fior di latte z pasteryzowanego mleka krowiego w wałeczku, o cylindrycznej wydłużonej formie i zwartej konsystencji. Mozzarella o gładkiej powierzchni, zwartej, dość miękkiej strukturze i świeżym, lekko kwaskowatym smaku.

Sugestie

Doskonała na pizzę, do zapiekanek, do sałatek.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Świeży ser typu pasta filata
Charakterystyka:	Mozzarella na pizzę w wałeczku
Smak:	Delikatny
Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane*, sól (NaCl), podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie kwasu mlekowego. * Pochodzenie mleka: Mleko z krajów UE-Kraj przetworzenia: Włochy
Opakowanie:	Plastikowe
Masa netto:	pakowana po 1 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze +0°C do +4°C. Po otwarciu opakowania spożyć w ciągu 3 dni.



Kraj przetworzenia: Włochy (mleko z krajów UE)

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1314 kJ / 317 kcal

Tłuszcze: 25 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 18 g

Węglowodany: 0,9 g w tym cukry 0,6 g

Białka: 22 g

Sól: 1 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)