

VALCOLATTE

## Ser Mozzarella del Casaro per pizza Valcolatte



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



### Opis

Ser mozzarella fior di latte w wiórkach julienne. Mozzarella z pasteryzowanego mleka krowiego z krajów Unii Europejskiej, przetwarzana we Włoszech. Mozzarella o elastycznej strukturze, delikatnym smaku i biało-śmietankowej barwie. Pocięta w wygodne paseczki julienne.

### Sugestie

Gotowa do rozsypania na pizze.

### Dane techniczne

Rodzaj sera:	Świeży ser typu pasta filata
Charakterystyka:	Mozzarella w wiórkach julienne na pizzę
Smak:	Delikatny
Składniki:	pasteryzowane MLEKO krowie, (pochodzenie mleka: UE), sól (NaCl), podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie kwasu mlekowego.
Opakowanie:	Plastikowe



Masa netto:	2,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. 0°C do +4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1285 kJ / 309 kcal
Tłuszcze:	23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 16 g
Węglowodany:	0,5 g, w tym cukry 0,5 g
Białka:	25 g
Sól:	1,2 g

## Alergeny

pasteryzowane MLEKO krowie, bakterie kwasu mlekowego.