

Maestà Mozzarella Fior Di Latte Taglio Napoli 2.5 KG

POCHODZENIE PRODUKTU:



Opis

Mozzarella z mleka krowiego w postaci grubych wiórków (wł. *taglio napolì*). Ser typu „pasta filata” tradycyjnie produkowany z masy parzonej, o doskonałych właściwościach topnienia. Jest wygodna w użyciu, przygotowana do posypania bezpośrednio pizzy.

Sugestie

Podstawowy składnik obłożenia pizzy. Przygotowana do rozsypania bezpośrednio na pizzy.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Świeży ser typu pasta filata
Charakterystyka:	Mozzarella do pizzy w wiórkach
Smak:	Delikatny
Składniki:	pasteryzowane MLEKO (kraj pochodzenia: kraje UE) (LAKTOZA), sól, podpuszczka, bakterie kwasu mlekowego.
Opakowanie:	Plastikowe



Masa netto:	2,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. 0°C do +4°C.
Kraj pochodzenia mleka:	UE
Wyprodukowano:	we Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1320 kJ / 318 kcal
Tłuszcze:	24 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 16 g
Węglowodany:	5,4 g, w tym cukry 0,6 g
Białka:	20 g
Sól:	1,0 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)
