

VALCOLATTE

Ser Mozzarella Julienne Per Pizza Valcolatte 2,5 kg



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Opis

Mozzarella w 100% z włoskiego mleka krowiego pod postacią wiórków. Świeży ser typu “pasta filata” (ser uplastyczniany z masy parzonej) w opakowaniu stworzonym dla profesjonalistów. Mozzarella ze względu na swoją wyjątkową ciągliwość po rozpuszczeniu jest obowiązkowym elementem prawdziwej włoskiej pizzy lub kanapek na ciepło.

Sugestie

Mozzarella ze względu na swoją wyjątkową ciągliwość po rozpuszczeniu jest obowiązkowym elementem prawdziwej włoskiej pizzy lub kanapek na ciepło.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Mozzarella
Smak:	delikatny, mleczny
Składniki:	MLEKO (kraj pochodzenia: Włochy) krowie pasteryzowane (LAKTOZA), sól, podpuszczka, żywe bakterie kwasu mlekowego.
Opakowanie:	Plastikowe pudełko zabezpieczone folią



Masa netto:	2,5 kg
Karton:	4
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze 0 do 4 °C. Po otwarciu opakowania przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 3 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1240 kJ / 299 kcal
Tłuszcze:	23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 16 g
Węglowodany:	0,9 g, w tym cukry 0,5 g
Białka:	22 g
Sól:	0,8 g

Alergeny

MLEKO krowie (LAKTOZA)