

Ser Mozzarella per pizza Julienne Zio Glicerio



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



Opis

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

Sugestie

Doskonała jako podstawowy składnik pizzy.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Świeży serek
Charakterystyka:	Mozzarella do pizzy Zio Glicerio
Smak:	Delikatny
Składniki:	MLEKO Krowie pasteryzowane , sól, podpuszczka, fermenty MLEKOWE.
Alergeny:	MLEKO, fermenty MLEKOWE.
Opakowanie:	Plastikowe



Waga:	Dostępna w opakowaniach po 2,5 kg.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze +0 do +4 c
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:	0,80 g