

# Ser Mozzarella Julienne per pizza Valcolatte



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



## Opis

Najwyższej jakości ser mozzarella w wiórkach. Receptura opracowana na podstawie zaleceń włoskich pizzerów. Mozzarella o elastycznej, niewodnistej strukturze, która gwarantuje łatwe rozprowadzenie na cieście, delikatnym smaku i białej barwie. Pocięta w paseczki julienne, gotowa do rozsypania na pizze.

## Sugestie

Pocięta w paseczki julienne, 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: Włochy), sól, podpuszczka, 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:	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

## Alergeny

pasteryzowane MLEKO krowie, bakterie kwasu mlekowego.