

Sfoglia di Mozzarella



La **Mozzarella** è probabilmente il formaggio italiano più conosciuto nel mondo, ed è un classico **formaggio fresco a pasta filata**.

Viene ottenuta dalla coagulazione acido-presamica di solo latte vaccino mediante aggiunta di siero innesto contenente fermenti lattici naturali ed è caratterizzata dalla caratteristica operazione di **filatura**.

Di consistenza leggermente tenace, con un certo grado di elasticità (il cosiddetto **nervo**), responsabile di una blanda, ma piacevole, resistenza alla masticazione.

La conservabilità, a 4°C, è compresa tra i 6 e i 18 giorni, a seconda della tipologia, ma per gustare al meglio le sue caratteristiche organolettiche è preferibile consumarla fresca, a temperatura ambiente.



PEZZATURA E FORMA:	A fazzoletto da 400 g.
DEFINIZIONE:	Formaggio fresco a pasta filata intrecciata, di colore bianco paglierino, dal sapore dolce e privo di crosta.
INGREDIENTI:	LATTE di vacca crudo, sale, caglio.
ALLERGENI:	Contiene LATTE e LATTOSIO.
QUALITÀ:	Rispetta i parametri microbiologici previsti dal Reg. CE 2073/2005 e Reg. CE 1441/2007; param. chimici Reg. CE 1881/2006 - 165/2010
ORIGINE DEL LATTE:	ITALIA
TMC E CONSERVAZIONE:	18 gg dalla data di produzione. Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 4 e +10 °C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Sale
174 Kcal / 731 KJ	11,82 g	7,52 g	1,20 g	0,75 g	19,10 g	2,40 g

CONFEZIONAMENTO

Codice	Descrizione	Confezione	Dimensione imballo in cm	Unità di imballo	Composizione del pallet	Codice EAN
VS400	Sfoglia 400 g porzionata	Vaschetta da 400 g	27x38x14	4 vas x cassa	10 strati da 9 casse	8032942576208



Tutti gli imballi sono conformi alla: legislazione comunitaria Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006, Reg. CE 10/2011e ss.mm.ii.; legislazione italiana DPR 777/82 e ss.mm.ii. e DM 21/03/1973 e ss.mm.ii.

