



Tranche de Provolone Fumé

Surgelée IQF - 13 g



APPLICATIONS

LA RECETTE ASSOCIÉE



Pizza savoyarde

La tranche de Provolone Fumé surgelée MAESTRELLA est une **pâte filée fabriquée en Italie**.

Elle est légèrement fumée pour une **saveur originale** et s'accommode parfaitement avec de nombreux ingrédients.

Elle permet de nombreuses solutions pour la restauration rapide : en **sandwich, panini, pizza** ; elle se déguste également en **carpaccio**.

Dotée d'une **texture moelleuse**, la tranche de Provolone fumé vous assure **un bon pouvoir d'étalement à chaud** et apporte **générosité et gourmandise** à toutes vos applications.

Poids 13 g
Diamètre : 70 mm.

INGRÉDIENTS

- Lait* de vache pasteurisé
- Sel
- Coagulant
- Ferments lactiques
- Arôme fumé
- *Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES	UNITÉS DE MESURE (POUR 100g/100ml)
Energie	339 kcal / 1 407 kJ
Matières grasses dont	27 g
-Acides gras saturés	19 g
Glucides dont	1 g
-Sucres	0,4 g
Protéines	23 g
Sel	1,2 g

INFORMATIONS PRATIQUES	
Usine de fabrication	Soignon (79) - certifié ISO 9001, BRC Higher level et IFS
Poids	13 g
Conditionnement	Carton de 4 kg (8 barquettes de 500g)
DLUO	12 mois
Température de conservation	-18°C. Après décongélation, 4 jours entre 2 et 6°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.
Gencode	3 52323 002592 8
Poids net Colis	4 kg
Poids brut Colis	4.9 kg
Dimension Colis	37,8 cm x 28,6 cm x 22 cm
Nb Colis par Palette	56
Nb Colis par Couche	8
Nb Couches par Palette	7
Poids Brut Palette	330 kg