



Selezione Mozzarella 47 % MG

Rapé gros brin et cube Barquette 2.5 KG



Nouveau



APPLICATIONS

- Pizzas, plats italiens

- La mozzarella 47 % MG/ES Selezione est **adaptée aux fours à sole et aux fours à bois**. Elle **ne brûle pas** et reste **blanche**.
- Grâce à son **filant exceptionnel**, elle rend vos pizzas **gourmandes et généreuses**.
- Sa texture est **fondante et moelleuse même après refroidissement**.
- Grâce à ses deux formats de découpe, râpé gros brin et cube, elle **fond lentement** de manière homogène et assure un **fort pouvoir couvrant**.
- A ces qualités exceptionnelles, s'ajoute un conditionnement en barquette pensé pour les professionnels : **pratique d'utilisation, son film s'ouvre facilement**. L'**absence de mottage** simplifie aussi sa manipulation.
- Cette nouvelle barquette présente aussi un **atout pour la gestion de vos stocks** grâce à l'étiquette sur l'avant de la barquette et le carton présentoir.
- Présentée en carton présentoir de 4 unités ; le **dégroupage** est **possible** pour le distributeur. Sa **visibilité** et sa **reconnaissance** en cash est d'ailleurs facilitée grâce au carton qui s'ouvre facilement.
- Descriptif :
Deux formats disponibles :
 - Dimensions Râpé gros brin : 4 x 6.4 x 25.4 mm
 - Dimensions Cubes : 6 x 9.5 x 9.5 mm4 barquettes de 2.5 kg ; colis de 10 kg

INGRÉDIENTS

- Lait de vache pasteurisé
- Ferments (dont lactose)
- Sel
- Coagulant
- Anti-agglomérant : amidon de pomme-de-terre

| VALEURS NUTRITIONNELLES | UNITÉS DE MESURE (POUR 100g/100ml) |
|-------------------------|------------------------------------|
| Energie | 320 kcal/1330 kJ |
| Matières grasses dont | 24 g |
| -Acides gras saturés | 17 g |
| Glucides dont | 2 g |
| -Sucres | 0.5 g |
| Protéines | 24 g |
| Sel | 1.3 g |

| INFORMATIONS PRATIQUES | MOZZARELLA SELEZIONE 47 % MG RâPé GROS BRIN |
|-----------------------------|---|
| Usine de fabrication | Luçon (85) - Site certifié ISO 9001, IFS et BRC |
| Poids | 2,5 kg |
| Conditionnement | 4 barquettes de 2.5 kg |
| DLUO | 30 jours |
| Température de conservation | Entre 2° C et 6° C |
| Gencode | 3 52323 004052 5 |
| Poids net Colis | 10 kg |
| Poids brut Colis | 10.9 kg |
| Dimension Colis | 34 x 28 x 40 |
| Nb Colis par Palette | 32 |
| Nb Colis par Couche | 8 |
| Nb Couches par Palette | 4 |
| Poids Brut Palette | 363 kg |

| INFORMATIONS PRATIQUES | MOZZARELLA SELEZIONE 47 % MG CUBES |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Usine de fabrication | Herbignac (44) - Site certifié BRC |
| Poids | 2,5 kg |
| Conditionnement | 4 barquettes de 2.5 kg |
| DLUO | 30 jours |
| Température de conservation | Entre 2° C et 6° C |
| Gencode | 3 52323 004041 9 |
| Poids net Colis | 10 kg |
| Poids brut Colis | 10.9 kg |
| Dimension Colis | 34 x 28 x 40 |
| Nb Colis par Palette | 32 |
| Nb Colis par Couche | 8 |
| Nb Couches par Palette | 4 |
| Poids Brut Palette | 363 kg |