

Arla® Pro



Mozzarella Cubes – 2 KG – 10x10 mm

La mozzarella à la découpe large : l'ingrédient idéal pour les pizzas traditionnelles

Mozzarella de haute qualité à la découpe large permettant une fonte lente pour un filant exceptionnel.

Donne un aspect très artisanal aux pizzas en reproduisant l'effet d'une Bufala.

Elle est idéale pour tous les types de pizza.



Filant exceptionnel



Aspect authentique



Idéale pour la livraison



Fours traditionnel



i **Dénomination légale de vente :**
Fromage à pâte filée au lait de vache pasteurisé

 2kg

 Fabriqué à Rødkaersbro,
au Danemark

 BRC, ISO 14001

Ingredients (allergènes en gras) :

Lait de vache pasteurisé, sel, enzyme coagulante d'origine microbienne, ferments lactiques

Durée de vie et conservation :

 Durée de vie
Garantie à la livraison : 45 jours

 Conservation : +2 à 5°C

Origine Lait :

Union européenne issu d'animaux nourris sans OGM

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Valeur énergétique	299kcal/1245kJ
Matières grasses	22g
dont AGS	14g
Glucides	1g
dont sucres	1g
Protéines	25g
Sel	1,4g

Mat. grasses / extrait sec : 40% minimum
Mat. grasses / produit fini : 20% minimum

Données Logistiques :

Code SKU interne : 87623
EAN UVC: 5711953099281
Code douanier: 04069013
EAN colis: 05711953099274
Dimensions colis (mm): 593X394X133
Poids brut colis : 12,8kg
Nombre d'UVC/colis: 6
Nombre de colis par couche: 4
Nombre de colis par palette : 32