

Arla® Pro



Mozzarella Rapée – 2 KG – 2,3mm

Best Seller Arla Pro

Idéale pour une cuisson et un service rapide

Mozzarella de haute qualité présentant une cuisson flash ultra rapide, une couverture maximale pour un bon filant et une légère coloration dorée.

Ses saveurs douces et fraîches se marient parfaitement avec tout type de garnitures.



Goût riche
et texture crémeuse



Fonte homogène et rapide



Pour pizza à
pate fine et épaisse



Four électrique 280 - 330°C
2 - 4min





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



2kg



Fabriqué à Rødkaersbro,
au Danemark



ISO 14001, BRC

Ingredients (allergènes en gras) :

Lait de vache pasteurisé, agent antimottant : amidon de pomme de terre, sel, enzyme coagulante d'origine microbienne, ferments lactiques (**lait**)

Origine Lait :

Union européenne issu d'animaux nourris sans OGM

Durée de vie et conservation :



Durée de vie
garantie à la livraison : 45 jours



Conservation : +0 à 5°C

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Valeur énergétique	301kcal/1254kJ
Matières grasses	21g
dont AGS	13g
Glucides	3,2g
dont sucres	1g
Protéines	24g
Sel	1,4g

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

Données Logistiques :

Code SKU interne :	66519
EAN UVC:	5711953069550
Code douanier:	04061030
EAN colis:	05711953069543
Dimensions colis (mm):	590x394x142
Poids brut colis :	12,7kg
Nombre d'UVC/colis:	6
Nombre de colis par couche:	8
Nombre de colis par palette :	28