

Arla® Pro



Mozzarella Cossette – 2 KG – 4x4x4 mm

Idéale pour une cuisson et un service ultra rapide

Mozzarella douce et crémeuse dans un format dés pratique à doser.

Parfait pour une cuisson flash ultra rapide, il permet une couverture optimale et un bon filant sans colorer puisqu'il ne contient pas d'amidon.

Aussi recommandé pour la boulangerie et la restauration, notamment pour les quiches, paninis ou sandwiches chauds.



Doux et crémeux



Cuisson ultra rapide



Polyvalent



Fours électriques /
convoyeurs





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, sel, enzyme coagulante d'origine microbienne, ferments lactiques (**lait**)

Origine Lait :

Union européenne issu d'animaux nourris sans OGM

Durée de vie et conservation :



Garantie à la livraison : 45 jours



Conservation : +0 à 5°C

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 :	66518
EAN UVC:	5711953069574
Code douanier:	04061030
EAN colis:	05711953069567
Dimensions colis (mm):	593x394x133
Poids brut colis :	12,7kg
Nombre d'UVC/colis:	6
Nombre de colis par couche:	4
Nombre de colis par palette :	32