

Arla® Pro



Mozzarella Cubes Arla Pro – 10x10 mm – 2 KG

La mozzarella à la découpe large : l'ingrédient idéal pour les pizzas traditionnelles et fours à haute température

Mozzarella de haute qualité à la découpe large permettant une fonte lente pour un filant exceptionnel. Elle est idéale pour les cuissons à four très chaud.

Economique car il est possible d'en mettre moins pour un aspect très artisanal en reproduisant l'effet d'une Bufala.



Filant exceptionnel



Aspect authentique



Idéale pour la livraison



Fours traditionnels et à haute température





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

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 :

+2 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 :	87623
EAN UVC:	5711953099281
Code douanier:	04061030
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

**ARLA
PRO.**
PARTENAIRES
DANS L'ÂME



Nous sommes Arla® Pro, la branche restauration de la coopérative laitière Arla Foods. Nous sommes le partenaire laitier de milliers de restaurateurs à travers le monde et nous les accompagnons vers le succès en leur fournissant des produits de qualité, des services exclusifs et en les assistant aussi bien dans la transformation de leur business que dans la réalisation de leurs objectifs de développement durable.