

Arla® Pro



# Mozzarella Rapée – 2 KG – 3,2mm

## 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) :

<b>Valeur énergétique</b>	301kcal/1254kJ
<b>Matières grasses</b>	21g
<b>dont AGS</b>	13g
<b>Glucides</b>	3,2g
<b>dont sucres</b>	1g
<b>Protéines</b>	24g
<b>Sel</b>	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 :	12,8kg
Nombre d'UVC/colis:	6
Nombre de colis par couche:	4
Nombre de colis par palette :	28