Mozzarella Tranches Arla Pro - 1 KG

Idéale pour un contrôle parfait des coûts et des portions, notre mozzarella en tranches carrées fond généreusement et offre une couverture homogène. Chauffée, elle révèle tout son potentiel : un filant appétissant, une texture onctueuse et une saveur délicate qui subliment burgers, paninis et autres sandwiches chauds.

- Riche en protéines
- Excellent filant
- Fonte rapide et homogène
- Polyvalent





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.

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

Origine Lait:
Danemark issu d'animaux nourris sans OGM

Ingrédients:
Lait de vache pasteurisé, sel, coagulant microbien, ferments **lactiques**

Caractéristiques physico-chimiques:

- Matières grasses : 21.8% [20.2 – 23.8%]
- MG/ES : 41.7% [40 – 44%]
- Extrait sec : 52.3% [50.5 – 54.0%]
- HPD : 61.0% [58.7 – 63.5%]
- pH : 5.4 [5.2 - 5.5]
- Sel : 1.4% [0.7-1.8%]

1kg

Fabriqué au Danemark
Conditionné en Pologne

ISO 14001, BRC

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Valeur énergétique	302kcal/1258kJ
Matières grasses	22g
dont AGS	14g
Glucides	1g
dont sucres	1g
Protéines	25g
Sel	1,4g

Durée de vie garantie à la livraison : 30 jours

Conservation: +2 à 5°C

Données Logistiques:

EAN colis:	05711953063176
Code SKU interne:	58648
EAN UVC:	5711953063183
Code douanier:	04061030
Dimensions colis (mm):	382x246x168
Poids brut colis:	6,4kg
Nombre d'UVC/colis:	6
Nombre de colis par couche:	9
Nombre de colis par palette:	54