Mozzarella Gros Brins Arla Pro - 4x4x20mm - 2 KG

L'incontournable de la pizza livrée et emportée

Mozzarella offrant une fonte lente spécialement adaptée aux fours très chauds pour une couverture parfaite et un filant exceptionnel.

Meilleure option pour la livraison : sa texture crémeuse ne durcit pas en tiédissant et conserve tout son filant même après 20 minutes dans une boite.

- Riche en protéines
- Crémeux et filant
- Fonte lente
- Idéale pour la livraison & VAE
- Spécial fours très chaud





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:
Union européenne issu d'animaux nourris sans OGM

Ingrédients:
Lait de vache pasteurisé, sel, enzyme coagulante d'origine microbienne, ferments **lactiques** (**lait**)

Caractéristiques physico-chimiques:

- Matières grasses : 21.6% [19.6 – 23.8%]
- MG/ES : 41.8% [40 – 44%]
- Humidité : 48.3% [46 – 51%]
- HPD : 61.6% [59 – 65%]
- pH : 5.4 [5.2 - 5.5]
- Extrait sec : 51.7% [49 – 54%]

2kg

Fabriqué à Rødkaersbro, au Danemark

ISO 14001 , BRC

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Valeur énergétique	299kcal/1245kJ
Matières grasses	22g
dont AGS	14g
Glucides	1g
dont sucres	1g
Protéines	25g
Sel	1,4g

Durée de vie garantie à la livraison : 45 jours

Conservation: 0 à +5°C

Données Logistiques:

EAN colis:	05711953063152
Code SKU interne:	58647
EAN UVC:	5711953063169
Code douanier:	04061030
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 Foods France — 50 rue de Paradis 75010 PARIS — 0145238690
www.arlapro.com/fr