

Arla® Pro



# Mozzarella Râpée IQF Arla Pro – 4x4x20mm – 2 KG

Préservée au meilleur de sa performance : Maturation idéale pour un goût optimal

Découvrez les atouts de la surgélation IQF : une maturation idéale dès que le fromage a atteint la perfection pour une conservation très longue durée.

Une fonte parfaite, un fort pouvoir couvrant, une qualité constante, des coûts optimisés et un gain de temps en cuisine.



Maturation idéale



Fonte homogène et rapide



Conservation très longue durée



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, sel, coagulant microbien, ferments lactiques, acide lactique (lait), correcteur d'acidité : acide citrique)

### Origine Lait :

Union européenne issu d'animaux nourris sans OGM

### Durée de vie et conservation :



Durée de vie  
garantie à la livraison : 90 jours



Conservation : -18°C Max

### Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

<b>Valeur énergétique</b>	275kcal/1142kJ
<b>Matières grasses</b>	20g
<b>dont AGS</b>	13g
<b>Glucides</b>	1g
<b>dont sucres</b>	1g
<b>Protéines</b>	22g
<b>Sel</b>	1,3g

Mat. grasses / extrait sec : 40% minimum  
Mat. grasses / produit fini : 20% minimum

### Données Logistiques :

Code SKU interne :	796183
EAN UVC:	5711953119965
Code douanier:	04061030
EAN colis:	15711953119955
Dimensions colis (mm):	600x400x131
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.