

Arla® Pro



Mix Mozzarella/Emmental type – Gros brins 4x4x20mm – 2 KG

Tout le filant de la mozzarella et le goût fruité de l'emmental dans un mix naturel & savoureux

Ce mix est composé de 68% de mozzarella pure pour une texture fondante et filante, et 32% de fromage naturel au goût fruité et marqué de l'emmental, il reste appétissant même une fois refroidi. En format gros brin, il permet jusqu'à 12% d'économie de matière par rapport au format râpé standard.



Crémeux et filant



Couvrance et fonte optimales



Fromages 100% naturels



Tous types de fours





Dénomination légale de vente :

Mélange de fromage à pâte filée et de fromage à pâte pressée, râpés



2kg



Fabriqué à Rødkaersbro,
au Danemark



ISO 14001, BRC

Ingredients (allergènes en gras) :

Fromage à pâte filée 67% (**lait** pasteurisé, sel, ferments lactiques),
fromage à pâte pressée non cuite 31% (**lait** pasteurisé, sel, ferments lactiques),
amidon de pomme de terre.

Origine Lait :

Union européenne issu d'animaux
nourris sans OGM

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Valeur énergétique	305kcal/1269kJ
Matières grasses	22g
dont AGS	14g
Glucides	2.9g
dont sucres	0.7g
Protéines	24g
Sel	1,5g

Durée de vie et conservation :



Durée de vie Garantie : 45 jours



Conservation : 0 à +8°C

Données Logistiques :

Code SKU interne :	599475
EAN UVC:	5711953198144
Code douanier:	04061030
EAN colis:	15711953198134
Dimensions colis (mm):	593x394x133
Poids brut colis :	12,768kg
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.