



Prodotto <i>Product</i>	MOZZARELLA DI BUFALA SENZA LATTOSIO CHIODO
Codice Prodotto <i>Product Code</i>	1906
Ingredienti <i>Ingredients</i>	LATTE bufalino, siero innesto naturale, caglio, sale MILK (buffalo milk), whey natural starter, rennet, salt
Allergeni <i>Allergens</i>	LATTE MILK
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic qualities</i>	Formaggio fresco a pasta filata, struttura a foglie sottili sovrapposte, forma sferoidale. La pasta e' lattiginosa dalla consistenza morbida e dal colore bianco porcellanato. Prodotto idoneo al consumo di soggetti intolleranti al lattosio. crosta sottilissima. <i>Ball of fresh stretched curd cheese, fine layered texture. Porcelain-white milky interior with soft texture. Product is suitable for consumption by lactose-intolerant individuals. Extremely thin rind.</i>
Caratteristiche Microbiologiche <i>Microbiological properties</i>	Conforme al REG. CE 1441/2007 <i>Meets EC REG. 1441/2007</i>
Conservazione <i>Storage</i>	in frigorifero 0°C +4°C <i>refrigerate at 0°C/+4°C</i>
Shelf life <i>Shelf life</i>	30 giorni dal confezionamento <i>30 days from packing date</i>
Stagionatura <i>Aging</i>	
Pezatura <i>Size</i>	125 gr <i>125 g</i>
Imballo <i>Packaging</i>	imballo primario busta termosaldada ciuffo gr 125x2 - imballo secondario scatola polistirolo x 8 buste <i>primary packaging: 125x2 heat-sealed clipped packet - secondary packaging: polystyrene box for 8 packets</i>
Dimensioni imballo (cm) Lung x Larg x Alt <i>Package dimensions (cm)</i> <i>L x W x H</i>	
n° Colli per strato <i>n° Boxes per layer</i>	9
n° Strati per pallets <i>n° Layers per pallet</i>	9
Valori Nutrizionali <i>Nutritional values</i>	Valore energetico 1198 Kj/288 Kcal Grassi 25 g di cui acidi grassi saturi 17 g - Carboidrati 0,8 g di cui Zuccheri 0,5 g di cui lattosio < 0,1 g - Proteine 15 g - Sale 0,56 g <i>Energy 1198 kJ/288 kcal - Fat 25 g of which saturated fatty acids 17 g - Carbohydrates 0.8 g of which Sugars 0.5 g of which lactose < 0.1 g - Protein 15 g - Salt 0.56 g</i>