



PRODOTTO
SENZA CONSERVANTI,
SENZA OGM



MOZZARELLA DELLA PIANA

FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA

ORIGINE DEL LATTE: UE



COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE:
010003 (3 KG/12PZ)

FATTORIADELLAPIANA.IT



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM

PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
WITHOUT GMO



SCHEMA TECNICA PRODOTTO TECHNICAL PRODUCT SHEET

MOZZARELLA DELLA PIANA

FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA | PASTA FILATA SOFT CHEESE

ORIGINE DEL LATTE: UE | ORIGIN OF MILK: EU



La nostra mozzarella della piana è un latticino fresco a pasta filata fatto con latte intero di vacca. Il suo sapore è gradevole, delicato. La pasta è compatta ed asciutta, caratteristiche che la rendono ideale per pizza, preparati e ripieni.

It is a fresh dairy product with spun paste of whole cow's milk. The taste is pleasant, delicate and the compact paste. The smell is typical of fresh milk and the color is uniform white-milk. The homogeneous consistency is typical of the product.



INGREDIENTI: LATTE BOVINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI VIVI.

INGREDIENTS: PASTEURIZED COW'S MILK, SALT, RENNET, CULTURES.

VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITION FACTS
Valori medi per 100 g
Average Values per 100g

Energia/Energy	kcal 200 / kJ 833
Grassi/Fat	13,65 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	7,1 g
Carboidrati/Carbohydrates	1,1 g
di cui zuccheri/of wich sugar	<0,01 g
Proteine grezze/Proteins	18,2 g
Sale/Salt	0,22 g

TRATTAMENTI SUBITI:
ABBATIMENTO TERMICO
IN CELLA.

TREATMENTS:
BLAST CHILLING.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
E ASCIUTTO MIN 4°C - MAX 8°C

STORAGE CONDITIONS:
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE
AND DRY MIN 4 °C - MAX 8 °C

LATTE TRATTAMENTI:
LATTE PASTORIZZATO A 72 °C

MILK TREATMENTS:
PASTEURIZED MILK AT 72 °C

SHELF LIFE:
10 GIORNI

SHELF LIFE:
10 DAYS

CONFEZIONE:
VASCHETTA TERMOSIGILLATA

PACKAGING:
THERMO-SEALED TANK



FORMATI: 250 G/1 PZ
3 KG/12 PZ

WEIGHT: 250 G/1 PS
3 KG/12 PS

COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE:
010003 (3 KG/12PZ)