



Prodotto
senza conservanti,
senza OGM

100%
Latte
Italiano



MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

Formaggio fresco a pasta filata

Origine del latte: Italia



Cod. Prodotto: | Product Code: 010008

FATTORIADELLAPIANA.IT



Azienda con sistema di qualità certificata
Quality Certified System

Product
Preservative free,
without GMO

100%
Italian
Milk



Scheda tecnica prodotto
Technical Product Sheet

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

Formaggio fresco a pasta filata | Stretched-curd soft cheese

Origine del latte: Italia | Origin of milk: Italy



Prodotta con il miglior latte vaccino calabrese, la mozzarella senza lattosio è un latticino a pasta filata fresco, leggero e nutriente, adatto a chi non può digerire il lattosio.. Il gusto è quello del latte fresco, gradevole e delicato, Un prodotto ottimo per arricchire pietanze con tanta bontà e qualità.

Mozzarella senza lattosio is a lactose-free fresh dairy product produced with 100% whole cow's milk. The taste is pleasant and delicate. The smell is typical of fresh milk and the color is uniformly white. It's the perfect fit for a high quality meal.



Ingredienti: Latte vaccino intero e pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi

Ingredients: Whole pasteurized cow's milk, salt, rennet, live lactic ferments.

Valori nutrizionali
Nutrition facts
Valori medi per 100 g
Average Values per 100g

Energia/Energy	kcal 345 / kJ 1431
Grassi/Fat	27,8 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	12,5 g
Carboidrati/Carbohydrates	1,1 g
di cui zuccheri/of wich sugar	1,0 g
Proteine grezze/Proteins	22,64 g
Sale/Salt	1,65 g

Trattamenti subiti:
Nessuno.

Treatments:
None.

Condizioni di conservazione:
Conservare in frigo a
min 4 °C - max 8 °C

Storage:
Keep in fridge min 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

Stagionatura minima:
Nessuna

Minimum ageing:
None

Confezionamento:
Busta termosigillata

Packaging:
Thermo-sealed bag



Formati: 250 gr

Weight: 250 Kg

Cod. Prodotto: | Product Code: 010008

FATTORIADELLAPIANA.IT