Mozzarella 100% latte italiano

Codice: 0572

DESCRIZIONE:

La mozzarella 100% latte italiano è un prodotto fresco a pasta filata, dalla superficie liscia, lucente ed omogenea e dalla consistenza morbida. La struttura di questo formaggio è a fibre morbide, con la presenza di latticello (che aiuta nella conservazione). Il sapore, così come l'odore è tipico, lattico e fresco, mentre il colore è bianco latte.

INGREDIENTI:

Latte vaccino pastorizzato di origine italiana, sale, caglio microbico, fermenti lattici.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA 0°C A +4°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1001 kJ – 241 Kcal
GRASSI	19 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	13 g
CARBOIDRATI	0.5 g
DI CUI ZUCCHERI	0.5 g
PROTEINE	17 g
SALE	0.68 g