

*i freschi*

# Mozzarella Pizzeria

La Mozzarella Pizzeria è un formaggio fresco a pasta filata. La sua pasta è di colore bianco latte-crema a struttura fibrosa, elastica e umida. Ha un sapore fresco, delicato, leggermente acidulo. Ingrediente indicato per pizze e ripieni.



vaschetta  
da 4 kg



2 vaschette  
da 1 kg  
circa



**Artigiana®**

**CASEIFICIO**

*Passione e bontà tutti i giorni*

D'Ambruoso Francesco s.r.l.  
Sede legale e stabilimento produzione:  
Via Cavalieri del Lavoro n.c. z.i.70017 Putignano (BA) - ITALY  
tel. +39 080 4058380  
Ufficio Commerciale: commerciale@caseificioartigiana.it  
caseificioartigiana.it



<b>Categoria</b>	<b>Pasta filata fresca</b> Formaggio fresco a pasta filata. Prodotto da utilizzare previa cottura, ideale come ingrediente da cucina e come condimento per pizza.				
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte</b> crudo, <b>cagliata di latte (latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico.)</b> , sale, correttore di acidità E330, caglio.				
<b>Allergeni</b>	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).				
<b>Origine Latte</b>	Latte di paesi UE; Latte trasformato in paesi UE. (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017)				
<b>Lotto</b>	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni.				
<b>Periodo e modalità di conservazione</b>	Shelf-life di 15 giorni dalla data di produzione in confezione sigillata e conservata a temperatura compresa tra 0° e +4°C. Prodotto da utilizzare previa cottura, ideale come ingrediente da cucina e come condimento per pizza.				
<b>Stabilimento di produzione</b>	IT T5N8T CE principale				
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto esterno</b>	Forma sferica, superficie liscia, elastica, omogenea, di colore bianco latte-crema.			
	<b>Aspetto interno e struttura</b>	Pasta di struttura fibrosa, elastica ed umida. Colore omogeneo bianco latte; privo di occhiature.			
	<b>Sapore</b>	Fresco, latteo, acidulo, sapido.			
	<b>Odore e Aroma</b>	Delicato, lattico fresco-acido.			
<b>Caratteristiche fisico-chimiche</b>	Umidità <60% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010.				
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.				
<b>Imballo primario</b>	Prodotto confezionato in vaschetta di polipropilene termoformato e sigillato con pellicola termosaldata. Gli imballaggi utilizzati sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (D.M. 21.03.1973 e smi; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).				
<b>Informazioni nutrizionali</b>	<b>Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile</b>				
	Valore energetico 198 Kcal - 821 KJ	Grassi 15,1g di cui saturi 9,3g	Carboidrati 0,4g di cui zuccheri 0,4g	Proteine 15,0g	Sale 1,3g

Codice Articolo	Nome Articolo	Unità di vendita (peso netto sgocciolato)	Peso Lordo Unità di vendita	Dimensione Unità di vendita (centimetri)	Unità di ordine	Peso Lordo Unità di ordine	Dimensione Unità di ordine (centimetri)	Peso fisso (F) Peso variab. (V)	Composizione pallet	Codice EAN confezione	Codice EAN box
009-01	mozzarella pizzeria 200g morbida vs 4,0kg	4,0kg	6,2kg	32 x 26 12 h	box 4,0kg	6,2kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603101459	(01) 08032603101459 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto
009-02	mozzarella pizzeria 200g morbida vs 1,0kg	1,0kg	2,4kg	16 x 26 12 h	2 da 1,0kg	5kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603100889	(01) 08032603101633 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto
* 009-03	mozzarella pizzeria 200g dura vs 4,0kg	4,0kg	6,2kg	32 x 26 12 h	box 4,0kg	6,2kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603102845	(01) 08032603102845 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto
009-04	mozzarella pizzeria 350g semidura vs 1,0kg	1,0kg	2,4kg	16 x 26 12 h	2 da 1,0kg	5kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603100872	(01) 08032603101879 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto
009-05	mozzarella pizzeria 400g semidura vs 4,0kg	4,0kg	6,2kg	32 x 26 12 h	box 4,0kg	6,2kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603102852	(01) 08032603102852 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto
* 009-06	mozzarella pizzeria 200g dura vs 1,0kg	1,0kg	2,4kg	16 x 26 12 h	2 da 1,0kg	5kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603100865	(01) 08032603104870 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto

\* Richiedere disponibilità