



Source naturelle d'idées nouvelles

LA GAMME MOZZARELLA

Cossette, râpé



N°1 du fromage à pizza, et partenaire des professionnels de la Restauration italienne, Eurial Restauration vous propose la mozzarella **45% MG CANTADORA**.

La gamme

- Disponible en sachet cossettes et râpé de 2.5 kg, la mozzarella CANTADORA **convient à tous les types de four**.
- Elle **fond rapidement** de manière homogène et apporte un **excellent pouvoir filant**.
- Grâce à sa **texture onctueuse et fondante** à chaud, elle rend toutes vos pizzas et préparations **généreuses et gourmandes**, en leur apportant une légère coloration.
- Son **goût lacté et légèrement salé** rehausse la saveur de toutes vos pizzas.
- Facile à saisir, la mozzarella CANTADORA 45% MG s'égraine parfaitement et vous garantit **une répartition régulière et un bon pouvoir d'étalement**.
- Descriptif :
 - Sachet cossettes et râpé de 2.5 kg.
 - Colis de 4 sachets soit 10 kg.



Applications et fonctionnalités

- **Pizzas, plats italiens**

Liste des ingrédients :

Mozzarella (**lait** de vache, sel, ferments (dont **lactose**), coagulant), anti-agglomérant : amidon de pomme de terre. Auxiliaire technologique : régulateur d'acidité : acide citrique.

Usine de fabrication :

HERBIGNAC, en Loire-Atlantique (44), site de production certifié ISO 9001 et BRC (British Retail Consortium).

DDM : 30 jours.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Gencod sachet cossettes	3 25807 004010 6
Gencod sachet râpé	3 25807 004040 3
Colis	4 sachets
Dimensions colis (L x l x h) en cm	50 x 30 x 18.7
Poids net du colis	10 kg
Poids brut du colis	10.515 kg
Nombre de colis par palette	54
Nombre de colis par couche	6
Nombre de couches par palette	9
Poids net de la palette	540 kg
Poids brut de la palette	590 kg

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Energie	311 kcal (1293 KJ)
Matières grasses dont acides gras saturés	23 g 16 g
Glucides dont sucres	3 g <0,5 g
Protéines	23 g
Sel	1,1 g