



foto Soravito Graziano - Piazza del Municipio - Venzone

Mozzarella
Fior di latte



Mozzarella Fior di latte

Bollo sanitario produttore

Ingredienti

Aspetto

Sapore

Stagionatura

**Specifiche e caratteristiche
(su 100 grammi di prodotto)**

Caratteristiche microbiologiche

Allergeni

Conservazione

Trasporto

I nostri consigli



Formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte intero vaccino dalla Latteria di Venzone in provincia di Udine.

IT 06 065

Latte, caglio, sale, acido citrico, fermenti lattici.

Bocconcini da 125 grammi confezionati in vaschetta termosigillata, da due pezzi immersi in liquido di governo. Pasta di colore bianco, morbida ed elastica.

Dolce, fresco di latte.

Assente

Umidità	65 - 68
Proteine	14 - 17
Grassi	12 - 15
Materia secca	32 - 35

Conforme a Reg. CE n. 2073/2005

Prodotti a base di latte.

Conservazione a + 4°C

Il trasporto deve essere effettuato a + 4°C .

E' un prodotto fresco e leggero da usare in insalate, sulla pizza e nella preparazione di antipasti, primi e secondi piatti.

Friulmont Soc. cons. a r.l.

Via J. Linussio, 1 - 33020 Amaro (UD) Italy - Tel. +39.0433.486111 - Fax +39.0433.486500
friulmont@friulmont.it - friulmont@legalmail.it - www.friulmont.it