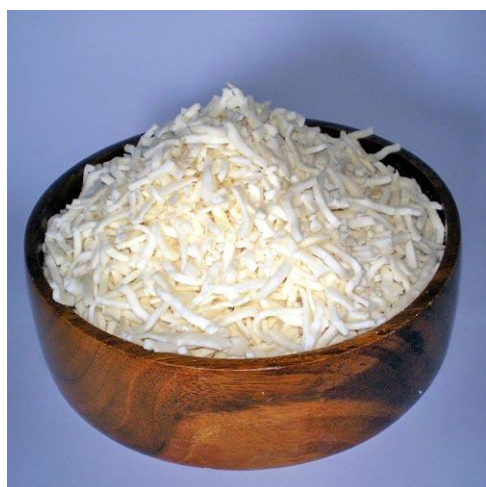




de l'ancienne tradition des Pouilles

Mozzarella pour pizza "La Montanina" en cubes, petits cubes, julienne



Revisione 2 - 06/12/2011

DESCRIPTION: Mozzarella déjà coupée à des fins gastronomiques en atmosphère protégée.

INGREDIENTS: Lait de vache pasteurisé, sel, présure. correcteur d'acidité : acide citrique E 330. Ne contient pas de conservateurs.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g: Valeur énergétique: 285 Kcal/1186 KJ; Protéines: 20,53; Glucides: 2,04; Lipides: 21,68; Sel: 0,50.

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES MOYENNES: Humidité 52%, Graisses min. / m.g. 44%

EMBALLAGES PRIMAIRES:

- A) 2 sacs de 7 kg chacun (cubes), ref. 2493, EAN 13 : 8000308000612
- B) 2 sacs de 3 kg chacun (cubes), ref. 1131, EAN 13 : 8000308000629
- C) 2 sacs de 2,5 kg chacun (petit cubes), ref. 1131, EAN 13 : 8000308000636
- D) 2 sacs de 2,5 kg chacun (julienne), ref. 2485, EAN 13 : 8000308000643

EMBALLAGE:

- A) Plateau en carton rigide mm 590 x 395 x 115 h
- B), C) e D) Emballage carton mm 260 x 340 x 120 h

DELAI MINIMUM DE CONSERVATION: 25 jours - après ouverture, consommer dans un délai de 2 jours.

MODALITE DE CONSERVATION: au frigo +1/+4 °C.

Traçabilité:

Conformément aux normes en vigueur en la matière, un système de traçabilité a été mis en place en collaboration avec l'Agence des services sanitaires du Trentin (Nucleo Operativo Veterinario, Via Lavisotto 125 Trento - Italie). L'étiquette de chaque produit indique un numéro de lot et la date limite de vente.

Le lot et la date limite de vente figurent également sur le document de transport. La recherche d'un lot fournit des informations immédiates sur les quantités produites et vendues des articles concernés et sur leurs destinataires. Ce système concerne aussi les modalités de production, les matières premières et les emballages.

Caseificio Abbasciano - le plaisir à table depuis 1957 !

Via Alto Adige, 40 - 38121 Trento (Italie) N° TVA et Code fiscal italien : 00224590224

Tél.
: +39 0461 990183
- *Fax*
: +39 0461 990696 - *Web*
: www.abbasciano.it *E-mail*
: info@abbasciano.it