

Mozzarella senza lattosio

La mozzarella fiordilatte delattosata è un formaggio fresco a pasta filata senza lattosio realizzato in forma tipicamente sferica. Presentano una superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo e consistenza elastica. Il sapore è dolce e delicato e l'odore è fresco e gradevole. Trovano il maggior consumo a tavola come antipasto o contorno.

Formaggio fresco a pasta filata ad alta digeribilità il cui lattosio (zucchero naturale) è stato scomposto in due zuccheri (glucosio e galattosio) facilmente assimilabili dall'organismo. Il prodotto ha una durata di 20 gg. dalla data di produzione se conservato nella sua confezione originale. Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e +4°C. Origine del latte: Italia.

INGREDIENTI: LATTE pastorizzato delattosato, sale, caglio, fermenti lattici.

ALLERGENI. E' presente naturalmente il latte che in più soggetti sensibili e/o allergici, può provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari. E' indicata per tutte le persone che presentano intolleranza al lattosio e quindi difficoltà a digerire lo zucchero naturalmente presente. Aromi e conservanti assenti.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:
Valori medi per 100 gr di prodotto.

Energia 901 KJ / 217 Kcal
Grassi 17 g
di cui saturi 10 g
Carboidrati <0,5 g
di cui zuccheri <0,5 g
Proteine 16 g
Sale 1,4 g
Lattosio < 0,1%

Il prodotto rispetta le caratteristiche microbiologiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1441/2007) e chimiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 915/2023, Reg. CE 165/2010).

Articolo	Confezione	Formato	Canale di vendita	Unità di confezione	Unità di imballo	Palet	Codice ean
09101	Vaschetta da 125 g	125 g	Libero servizio	1 pezzo	n.6 vaschette in un cartone	n.20 cartoni per strato per 12 strati	8022174004365

CONFEZIONAMENTO. Il prodotto è confezionato in vaschetta di polipropilene termoformato con pellicola plastica termosaldata. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modificazione ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).