

Mozzarella di bufala campana DOP 10Gx50 Cilento

Article : 255115



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation : Frais, Frais

Conditionnement : Colis de 6.000 Pièce unitaire de 0.500 kg

Liste des ingrédients : Lait de buffle pasteurisé, lactosérum naturel, sel, présure

Pays de transformation : Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 30

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 2,5%

Code nomenclature douanière : 0406.1020 - Lait et produits de la laiterie; oeufs d'oiseaux; miel naturel; produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs - Fromages et caillebotte - fromages frais (non affinés), y compris le fromage de lactosérum, et caillebotte - Mozzarella

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C



Pomona Suisse
groupe pomona

Mozzarella di bufala campana DOP 10Gx50 Cilento

Article : 255115

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,086	262	23	16	0.8	0.8		13	0.61

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.57

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	27	0	54	Pièce unitaire	9		
Colis	3	0	6	Pièce unitaire			
Palette	270	0	540	Pièce unitaire	90		
Pièce unitaire	0.5	1.1	1	Pièce unitaire			08021602100129