

Mozzarella di Bufala DOP 150GX20/3KG Cilento

Article : 255116



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation : Frais, Frais

Conditionnement : Colis de 3.000 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

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 caillébotte - fromages frais (non affinés), y compris le fromage de lactosérum, et caillébotte - Mozzarella

Conseils d'utilisation

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

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							
1,136	274	24	17	0.6	0.6		14	0.42

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.58

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	33	0	11	Colis	11		
Colis	3	3.3	1	Colis			
Palette	0	0	132	Colis	132		
Pièce unitaire	0.15	0	0.05	Colis			