



Professionale

Galbani Mozzarella "Mini" bille 5g, seau 1 Kg



- Mozzarella au bon goût de lait frais, fabriquée en Italie
- Une texture souple et fondante
- Des billes pratiques à doser et prêtes à l'emploi
- Fort impact visuel de la garniture
- Maîtrise du coût portion
- La mozzarella préférée des italiens



Fromages Italiens

Produit

Dénomination légale	Mozzarella (fromage à pâte filée)
Ingrédients	LAIT pasteurisé, sel, correcteur d'acidité : acide citrique
Origine du lait	Italie
DLC garantie entrepôt	15 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +7°C
Code article	90798 01
EAN 13	8000430131468
DUN 14	08000430130652
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	diamètre : 17 x 13

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 5g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	861 kJ 207 kcal	43kJ 10kcal	10% 10%	1% 1%
Matières grasses :	15 g	0.8g	21%	1%
dont acides gras saturés :	10 g	0.5g	48%	3%
Glucides :	1,0 g	0g	0,4%	0%
dont sucres :	1,0 g	0g	1,0%	0%
Protéines :	17 g	0.9g	34%	2%
Sel :	0,65 g	0.03g	11%	1%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	4 seaux
Dimensions (L x l x h en cm)	39 x 39 x 13,5
Poids net / brut (kg)	4 (égoutté) / 8,23
Palettisation	
Nombre de colis par couche	6
Nombre de couches par palette	7
Nombre de colis par palette	42
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 110
Poids net / brut (kg)	168 (égoutté) / 371

IT
03 3
CE

SpA E. Galbani Casale Cremasco

Certifications : BRC, IFS, ISO 14001, FSSC 22000

Date de mise à jour : 09/04/2025 Date d'édition : 10/04/2025

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes