

SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	MOZZARELLE AL TARTUFO PANATE Surgelate - CGM		
Descrizione	Raffinate e fresche mozzarelline di latte vaccino impreziosite da vero tartufo grattugiato che le rende irresistibilmente gustose. Dalla tipica impanatura puntinata di nero, possono essere gustate dopo una breve frittura. Sicuramente apprezzate dai palati più esigenti non passeranno inosservate nei buffet o negli aperitivi, specie se abbinate ad un calice di vino		
Ingredienti	Mozzarella 50% (latte , sale, tartufi estivi (<i>Tuber aestivum</i> Vitt) 0,2%, aroma, caglio, fermenti lattici), pane grattugiato (farina di frumento , sale, aroma naturale di seppia , lievito di birra, paprica in polvere), farina di frumento , acqua, olio di semi di girasole, sale.		
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 17-18 grammi (1kg contiene n. 57 pezzi circa)		
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene; <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone		
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma rotondeggiante, di piccole dimensioni, prodotto panato di colore dorato con piccoli puntini neri <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – delicato, di formaggio a fermentazione acido lattica e deciso, del tartufo		
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Kcal 267 Kj 1121	Proteine 12,5 g Grassi 9,35 g <i>Di cui saturi</i> 5,43 g Carboidrati 32,46 g <i>Di cui Zuccheri</i> 2,05 g Fibre 1,4 g Sale 1,48 g	
Caratteristiche microbiologiche	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>	Coliformi totali < 10 ⁵ UFC/gr <i>E. coli</i> < 10 ² UFC/gr Stafilococchi coagul. positivi < 10 ³ UFC/gr <i>Salmonella</i> spp. Assente / 25 gr <i>L. monocytogenes</i> O.M. 07/12/1997	
Modalità	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C		
TMC (-18°C)	18 mesi		
Modalità d'uso e di preparazione	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - in friggitrice: cuocere alla massima temperatura per 3/4 minuti - in padella cuocere per 4/5 minuti in abbondante olio bollente Per una degustazione ottimale si consiglia di lasciar riposare il prodotto per circa 2 minuti prima di servirlo		
Allergeni D.Lgs. n. 114/2006 e succ. mod. (Legge n. 88/2009); Reg. 1169/2011 UE	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); Molluschi e prodotti a base di mollusco <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cross contamination</i> : Crostacei e prodotti a base di crostacei; Uova e prodotti a base di uova; Pesce e prodotti a base di pesce; Sedano e prodotti a base di sedano;		
OGM Reg. CE n.1829/2003 Reg. CE n.1830/2003	L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare		
Destinatari	Non adatto a: soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegani		

INFORMAZIONI LOGISTICHE		
Tipo confezione	BUSTA 1000 gr.	
Codice ean busta	8002831113302	
Codice ean cartone	8002831561684	8002831561738
Codice articolo	MOT1	MOT2
Pezzi per cartone	3	5
Cartoni per strato	16	16
Strati per epal	9	6
Cartoni per epal	144	96
Misura cartoni cm	19x29x18h	19x29x26h
Altezza Pallet	Cm. 177	Cm. 171