

blanc

Mozzarella friulana

Mozzarella 125 grammi

Dal miglior latte friulano nasce la mozzarella BLANC. Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino pastorizzato. Latte al 100% friulano.

È un prodotto che si distingue per la sua bontà, delicata freschezza ed è garantito e firmato dagli allevatori friulani.

Provenienza del latte
Friuli Venezia Giulia

Denominazione
Mozzarella

Formato
125 grammi

Codice EAN
8024274503106



SANA E GENUINA

Fatta con vero latte friulano.
Conserva tutte le proprietà
alimentari e organolettiche
del latte

DAL TERRITORIO ALLA TAVOLA

Proveniente da allevamenti
friulani selezionati

PROTEGGIAMO L'AMBIENTE

100% riciclabile

Prodotto e confezionato
da LATTE CARSO S.P.A.
Via Trieste, 19
34070 Villesse (GO) Italia/Italy



www.latteblanc.it

Valori nutrizionali medi per 100 g

Valore energetico	279 kcal 1158 kJ
Grassi di cui	22 g
- acidi grassi saturi	15 g
Carboidrati di cui	0,7 g
- zuccheri	0,7 g
Proteine	20 g
Sale	0,30 g

blanc

Mozzarella friulana

Mozzarella 125 grammi

Caratteristiche sensoriali

Aspetto	Forma globulare, crosta leggerissima, lucida, liscia
Colore	Bianca
Sapore	Dolce di latte
Odore	Gradevole con tipica nota lattea
Consistenza	Pasta morbida, con struttura a sfoglie sovrapposte

Caratteristiche chimico fisiche al confezionamento

Parametro	U.M.	Min.	Max.
Umidità	% p/p	57	61
RST	% p/p	39	43
Grasso (t.q.)	% p/p	19	23
Grasso (s.s.)	% p/p	44	59
pH	-----	5.7	6.1
Proteine	% p/p	16	20
Carboidrati	% p/p	0.7	1.5
Sale	% p/p	0.3	0.7

Caratteristiche microbiologiche al confezionamento

Parametro	U.M.	Max
Escherichia coli	UFC/g	Conf. Reg. CE 2073/2005
Stafilococchi C+	UFC/g	Conf. Reg. CE 2073/2005
Salmonella spp.		Assente in 25 g
Listeria monoc.		Assente in 25 g
Pseudomonas spp.	UFC/g	100
Muffe	UFC/g	100
Lieviti	UFC/g	100

Altre informazioni

Ingredienti: Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, correttore di acidità acido citrico

Conservazione in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 4° C



Per informazioni
info@latteblanc.it ordini@latteblanc.it Tel. 0481-91105