

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 punitinata 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, cacao in polvere, lievito di birra, paprika in polvere, curcuma in polvere, olio di semi di girasole), acqua, farina di frumento , olio di semi di girasole.				
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 Kj	267 1121	Proteine Grassi <i>Di cui saturi</i> Carboidrati <i>Di cui Zuccheri</i> Fibre Sale	12,5 g 9,35 g 5,43 g 32,46 g 2,05 g 1,4 g 1,48 g	
Caratteristiche microbiologiche	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>		Coliformi totali <i>E. coli</i> Stafilococchi coagul. positivi <i>Salmonella</i> spp. <i>L. monocytogenes</i>	< 10 ⁵ UFC/gr < 10 ² UFC/gr < 10 ³ UFC/gr Assente / 25 gr < 10 ² UFC/gr	
Modalità di conservazione	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare entro 24 ore conservandolo in frigorifero (+4°C)				
TMC (-18°C)	18 mesi				
Modalità d'uso e di preparazione	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - in friggitrice (180°C): cuocere 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	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cross contamination: Crostacei; Molluschi; Uova; Pesce; Soia; Senape</i>				
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