

**MOZZARELLA FIOR DI LATTE***Descrizione del prodotto*

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Denominazione	Mozzarella Fiordilatte
Destinazione d'uso	Nessuna limitazione
Modalità d'uso	Pronta per il consumo
Scadenza	10 gg.
Formato	Ciliegine, da 10 e 15 gr ; bocconcini, da 50g; <u>mozzarelle da 100gr-150gr- 180 gr – 300 gr</u> filoni da 1 Kg circa; <u>treccie da 350g circa;</u> nodini, da 150 a 180g ; mozzarella tritata per pizzeria da 2 a 4Kg.
Confezionamento	Vaschette di plastica termosaldate contenenti Kg 3 di prodotto netto con aggiunta di liquido di governo (acqua pastorizzata) - Il trasporto viene effettuato mediante casse di polistirolo contenenti n° 2 vaschette cad
Sede di commercializzazione	Dettaglio e ristorazione
Modalità di distribuzione	Mezzi refrigerati aziendali (n.°10)
Modalità di conservazione	0 - 4°C
Ingredienti	Latte vaccino pastorizzato, caglio, sale e fermenti
Caratteristiche tipiche del prodotto	Fermentazione naturale

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
Composizione:	<i>VALORE (su 100 grammi di prodotto)</i>
Valore energetico	253 kcal – 1058 kJ
Grassi	19,5 g
Di cui saturi	10,4 g
Carboidrati	0,7 g
Di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	18,7 g
Sale	0,5 g
Microbiologia	Reg. CE 1441/2007 e Reg. CE 2073/2005
Caratteristiche Organolettiche:	
• Colore	Bianco porcellana tendente al giallo nei periodi Primavera - Estate
• Sapore	Gradevolmente acidulo
• Profumo	Fermenti lattici
• Consistenza	Leggermente elastica