



Art.-Nr. 50400



MOZZARELLA BOCCONCINO

BASISINFORMATIONEN

Typologie	Pasta filata Käse nicht gereift
Käseart	Mozzarella in Aufgussflüssigkeit
Zutaten	Pasteurisierte Milch, Starterkulturen, Salz, Lab
Formbeschreibung	klassische Mozzarella Form, leicht oval, fast kugelförmig, Durchmesser ca. 55mm

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Geruch	einwandfrei, frisch, leicht mild milchsäuerlich, produkttypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	einwandfrei, frisch, mild milchsäuerlich, produkttypisch, leicht salzig, ohne Fremdgeschmack
Aussehen/Konsistenz/Textur	gleichmäßig geformte Käseteigkugel mit einer weißen, geschlossenen und überwiegend glatten Oberfläche. Homogener schnittfester, leicht faseriger Teig von weich- elastischer Konsistenz, im Mundgefühl weich, leicht faserig und geschmeidig.

Produktinformationen



Art.-Nr. 50300



Art.-Nr. 50400

NÄHRWERTE JE 100 g (DURCHSCHNITTL.)

Brennwert	Kcal 233,1- KJ 969,3
Eiweiß	18,1 g
Kohlenhydrate	1,7 g
Fett	17,1 g

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Fett in Tr.	mind. 45 %
pH - Wert	5,30 – 5,60
NaCl	max. 1%

WEITERE PRODUKTDETERMINATIONEN

Allergene	Das Produkt enthält Milcheiweiß und Laktose
Gentechnik	GMO frei
Transport- + Lagertemperatur	+4°C - +7°C

PRODUKTVARIATIONEN

Artikel Nr.	Produkt	Nettogewicht	Abpackung	Stück/Karton	MHD/Tage	EAN-Code
50870	Bocconcino 100g	100g	Beutel	20	26	4012642000238
50400	Bocconcino 125g	125g	Beutel	16	26	4012642000016
50300	Bocconcino 125g	1kg	Schale	10	18	4012642000023



Francia Mozzarella GmbH

Volkmarstr. 9-11 • D-12099 Berlin • (DE - BE - 90006 EG)

Tel.: +49(0)30 701736-6 • Fax: +49(0)30 70178572

info@franciamozzarella.com • www.franciamozzarella.com

Stand: September 2009