



Art.-Nr. 50500



MOZZARELLA CONFETTI

BASISINFORMATIONEN

Typologie	Pasta filata Käse nicht gereift
Käseart	Mozzarella in Aufgussflüssigkeit
Zutaten	Pasteurisierte Milch, Starterkulturen, Salz, Lab
Formbeschreibung	klassische Mozzarella Form, fast kugelförmig, nur wenig größer als ein Taubenei: Durchmesser ca. 35 mm

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.

Art.-Nr. 50600



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
50600	Confetti 22g	250g	Beutel	12	25	4012642000054
50500	Confetti 22g	1kg	Schale	10	18	4012642000030



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