



Art.-Nr. 00350



Art.-Nr. 50200



MOZZARELLA PER PIZZA

BASISINFORMATIONEN

Typologie	Pasta filata Käse nicht gereift
Käseart	schnittfester Mozzarella
Zutaten	Pasteurisierte Milch, Starterkulturen, Salz, Lab
Formbeschreibung	Macinato (gerieben): ca. 4,5 mm mal 15 mm große rechteckige Stücke Cubetti (gewürfelt): ca. 8,5 bis 9,5 mm große rechteckige Stücke 1 kg Stange: zylindrisch, Durchmesser 70 mm; Länge 200 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 zylindrisch geformte Käsestange bzw. mittelgroße, in Rechtecke geschnittene Käsestücke, mit glatter Oberfläche, schnittfester leicht faseriger Teig von kompakter-elastischer Konsistenz, im Mundgefühl bissfest, leicht faserig und geschmeidig.



Art.-Nr. 50200



Art.-Nr. 00350

NÄHRWERTE JE 100 g (DURCHSCHNITTL.)

Brennwert	Kcal 301,7- KJ 1253,1
Eiweiß	20,3 g
Kohlenhydrate	2,7 g
Fett	23,3 g

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Fett in Tr.	mind 45 %
pH - Wert	5,10 – 5,40
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
00350	Mozzarella Stange	1 kg	Vakuumverpackung	10	25	4012642000061
50200	Mozzarella macinato	3 kg	Schale	4	18	4012642000122
01430	Mozzarella a cubetti	3 kg	Schale	4	18	4012642000122



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