



Art.-Nr. 22400, 22800



## MOZZARELLA STAGIONATA

### BASISINFORMATIONEN

Typologie	Pasta filata Käse halbgereift
Käseart	schnittfester Mozzarella
Zutaten	nicht geräucherte Produkte: Pasteurisierte Milch, Starterkulturen, Salz, Lab geräucherte Produkte: Pasteurisierte Milch, Starterkulturen, Salz, Lab, Flüssigrauch
Formbeschreibung	Cacio: birnenförmig, Durchmesser oben ca. 90 mm, unten 150 mm; Länge 250 mm Cacetto: birnenförmig: Durchmesser oben ca. 50 mm, unten ca. 70 mm; Länge ca. 90 mm Silano: Form einer Stange: Durchmesser ca. 76 mm; Länge ca. 210 mm Ciambella: Käsekrans: Durchmesser außen ca. 250 mm, innen ca. 70 mm; Höhe ca. 100 mm

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Geruch	einwandfrei, frisch, leicht mild milchsäuerlich, produkttypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	einwandfrei, frisch, mild milchsäuerlich, produkttypisch, salzig, ohne Fremdgeschmack bzw. nach Geräuchertem (stärker am Rand)
Aussehen/Konsistenz/Textur	glatte, geschlossene Oberfläche, schnittfester leicht faseriger Teig von kompakter- elastischer Konsistenz; im Mundgefühl bissfest, leicht faserig

Produktinformationen



Art.-Nr. 20900, 21300



Art.-Nr. 23200, 23400, 21700, 22100

NÄHRWERTE JE 100 g (DURCHSCHNITTL.)

Brennwert	Kcal 342- KJ 1418
Eiweiß	23,8 g
Kohlenhydrate	1,5 g
Fett	26,7 g

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Fett in Tr.	mind 45 %
pH - Wert	5,00 – 5,30
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
20900	Cacio bianco	1 kg	unverpackt	6	30
21300	Cacio affumicato	1 kg	unverpackt	6	30
22400	Cacetto bianco	500 g	unverpackt	20 Paar	30
22800	Cacetto affumicato	500 g	unverpackt	20 Paar	30
23200	Ciambella bianca	2,5 kg	unverpackt	3	30
23400	Ciambella affumicata	2,5 kg	unverpackt	3	30
21700	Silano bianco	800 g	unverpackt	10 Paar	30
22100	Silano affumicato	800 g	unverpackt	10 Paar	30



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](http://www.franciamozzarella.com)

Stand: September 2009