



GALBANI PROFESSIONALE Mozzarella Fette (tranche) 25g en seau 1Kg



- De belles tranches de mozzarella fraîche, régulières et prêtes à l'emploi
- Une mozzarella fabriquée en Italie, au bon goût de lait frais
- Une texture souple et fondante
- Une bonne maîtrise des coûts portions, 1 tranche = 25g.
- Pratique et rapide à mettre en œuvre
- S'utilise à froid : salade, sandwich, mini canapés, baguets ...



Fromages Italiens

Produit	
Dénomination légale	Mozzarella en tranches
Ingrédients	LAIT pasteurisé, sel, coagulant microbien, correcteur d'acidité : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium.
Origine du lait	Italie
DLC garantie entrepôt	15 jours
Conditions de conservation	A conserver à +4C° maximum.
Code article	99495 01
EAN 13	8000430133196
DUN 14	08000430132007
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	diamètre : 17 x 13

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	824 kJ 198 kcal	247kJ 59kcal	9,8% 9,9%	3% 3%
Matières grasses :	14 g	4.2g	20%	6%
dont acides gras saturés :	8,8 g	2.6g	44%	13%
Glucides :	1,0 g	0g	0,4%	0%
dont sucres :	1,0 g	0g	1,1%	0%
Protéines :	17 g	5.1g	34%	10%
Sel :	0,65 g	0.20g	11%	3%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	4
Dimensions (L x l x h en cm)	39 x 39 x 13,5
Poids net / brut (kg)	4 (égoutté) / 8,6
Palettisation	
Nombre de colis par couche	6
Nombre de couches par palette	7
Nombre de colis par palette	42
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 110
Poids net / brut (kg)	168 (égoutté) / 386

IT 03 3 CE SpA E. Galbani Casale Cremasco
Certifications : BRC, IFS, ISO 14001, FSSC 22000

Date de mise à jour : 04/04/2025 Date d'édition : 10/04/2025
SNC au capital de 79984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes