

Fior di Latte Julienne

Codice prodotto **1320**

Categoria Formaggi
Linea Ristorazione

Note Il fior di latte Julienne si caratterizza per la sua struttura filante e per il suo delicato profumo di latte.
In Pizzeria la cottura, sia in forno elettrico che a legna si presenta filante con resa eccellente e colore bianco senza evidenti bruciature.



Mozzarella Filone Panetti Affumicato da 2 kg

Codice prodotto **3644**

Categoria Formaggi
MOZZARELLA PER PIZZA

Note Sapore dolce e delicato, con odore gradevole di fresco latte. Il Filone affumicato è un formaggio fresco a pasta filata, aromatizzato con affumicatura naturale (paglia). Colore marroncino chiaro, superficie liscia, uniforme, priva di crosta con presenza di una pelle sottile di consistenza tenera.



Mozzarella Filone Panetti da 2 kg

Codice prodotto **1321**

Categoria Formaggi
MOZZARELLA PER PIZZA

Note Proprietà Nutrizionali:
Valore energetico (kcal): 306
Valore energetico (kj): 1270
Grassi (gr): 25
Proteine (gr) (nx6,25): 21
Carboidrati (gr): 1,5
Valori medi per 100gr di prodotto edibile

Caratteristiche ed Ingredienti:
latte di bufala 100%, caglio e sale

