



PRODOTTO
SENZA CONSERVANTI,
SENZA OGM

100%
LATTE
ITALIANO



BUFALA DELLA PIANA

MOZZARELLA

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE:
090002 (50 G) | 090001 (250 G) | 090019 (500 G)

FATTORIADELLAPIANA.IT



PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
WITHOUT GMO



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL PRODUCT SHEET



BUFALA DELLA PIANA

MOZZARELLA | MOZZARELLA

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY



La nostra mozzarella di bufala è il risultato dalla sapiente lavorazione di latte bufalino 100% calabrese. Il suo colore è bianco porcellanato, la sua superficie è liscia ma caratterizzata da leggeri rilievi che indicano il punto di "mozzatura". Il gusto è ricco e sapido, prevalente è l'inconfondibile sapore di latte.

It is a fresh dairy product with spun paste of whole buffalo milk. Round shape; thin leaves, very thin crust of about 1mm, never slimy or flaky, slightly elastic with white and juicy paste. Straccinato, creamy, buttery and sweet interior. Characteristic, delicate and sweet aroma due to the nature of the raw material.



INGREDIENTI: LATTE BUFALINO INTERO TERMIZZATO, SIERO INNESTO NATURALE, SALE, CAGLIO.

INGREDIENTS: THERMALIZED BUFFALO'S MILK, NATURAL WHEY-INOCULATION, SALT, RENNET.

VALORI NUTRIZIONALI

NUTRITION FACTS

Valori medi per 100g

Average Values per 100g

Energia/Energy	kcal 332 / kJ 1383
Grassi/Fat	24 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	15,10 g
Carboidrati/Carbohydrates	0,50 g
di cui zuccheri/of wich sugar	0,15 g
Proteine grezze/Proteins	29 g
Sale/Salt	0,868 g

TRATTAMENTI:

LATTE TERMIZZATO

TREATMENTS:

THERMALIZED MILK

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
E ASCIUTTO MAX 6°C

STORAGE CONDITIONS:

KEEP IN A COOL AND DRY PLACE
AND DRY MAX 6 °C

LATTE TRATTAMENTI:

LATTE PASTORIZZATO A 72 °C

MILK TREATMENTS:

PASTEURIZED MILK AT 72 °C

SHELF LIFE:

15 GIORNI

SHELF LIFE:

15 DAYS

CONFEZIONAMENTO:

BUSTA TERMOSIGILLATA - 12 PEZZI

PACKAGING:

THERMO-SEALED BAG - 12 PIECES



FORMATI: 50 G - 250 G - 500 G

WEIGHT: 50 G - 250 G - 500 G

COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE:

090002 (50 G) | 090001 (250 G) | 090019 (500 G)