

## Fior di mozzarella La Julienne

<b>Marchio:</b>	<i>Fior di Mozzarella</i>	<b>Linea:</b>	<i>Mozzarella di Vacca - Formaggio fresco a pasta filata</i>
<b>Denominazione</b>	<b>Fior di Mozzarella Julienne</b>		
<b>Ingredienti</b>	Latte, sale e caglio	<b>Peso netto</b>	3 kg
<b>Confezione</b>	vaschetta	<b>Imballo</b>	cassetta di polisterolo
<b>Modalità di rappresentazione del lotto</b>		La data di scadenza indica il lotto di produzione	
<b>DESCRIZIONE</b>			
<i>Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte intero di vacca. Il latte è termizzato, aggiunto di sieroinnesto e coagulato con caglio liquido di vitello. Segue la fase di rottura della cagliata e la maturazione sotto siero per circa tre ore. E' filata/formata meccanicamente. Segue la fase di rassodamento. Il prodotto viene tagliato in forma di Julenne e confezionato in vaschette senza liquido di governo.</i>			
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>			
<b>Aroma caratteristico:</b>	di latte		
<i>Il prodotto è dolce, sapido e leggermente acidulo, con note caratteristiche di latte. La forma è di piccoli bastoncini (Julienne) di colore bianco e con riflessi giallo/paglierini. La struttura è elastica.</i>			
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>			
<b>Temperatura</b>	in frigorifero (4°C)	<b>Tempo</b>	15 giorni
<b>Modalità di consumo</b>	Ingrediente per pizza o altre preparazioni gastronomiche		
<b>ALLERGENI (DIRETTIVA 2003/89/CE)</b>			
<b>Il prodotto non contiene</b>			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		Frutta a guscio	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		Sedano	
Uova e prodotti a base di uova		Senape e prodotti a base di senape	
Pesce e prodotti a base di pesce		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		Anidride solforosa e solfiti	
Soia e prodotti a base di soia			
Il prodotto contiene			
<i>Latte</i>			