



IT
N7Q2Y
CE

MOZZARELLA QUADRIFOGLIO, CAMPAGNOLA E MOZZARELLA CON LACCETTO

La mozzarella quadrifoglio, la campagnola e la mozzarella con laccetto sono formaggi freschi a pasta filata caratterizzati da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
Shelf life: 15 gg a confezione integra.	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento: vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
Paesi di mungitura: Paesi UE/ Paese di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. + Salmonella	<100 ufc/g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	Assente in 25 g
	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART MOZZ. QUADRIFOGLIO	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0634	500g	Vaschetta 3000g	6pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644502666	Libero servizio
COD ART CAMPAGNOLA	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
CA611	500g	Vaschetta 500g	1pz	5 Confez. per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644500891	Libero servizio
COD ART MOZZ. CON LACCETTO	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0258	250g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confez. per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644502796	Libero servizio
M0260	250g	Vaschetta 500g	2pz	5 Confez. per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644502789	Libero servizio
M0257	250g	Vaschetta 1000g	4pz	2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644502123	Gastronomia
M0259	250g	Vaschetta 3000g	12pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644501966	Gastronomia



IT
N7Q2Y
CE

MOZZARELLA QUADRIFOGLIO, CAMPAGNOLA E MOZZARELLA CON LACCETTO

La mozzarella quadrifoglio, la campagnola e la mozzarella con laccetto sono formaggi freschi a pasta filata caratterizzati da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica.

La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro.

Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
Shelf life: 15 gg a confezione integra.	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento: vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
Paesi di mungitura: Paesi UE/ Paese di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. + Salmonella	<100 ufc/g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART MOZZ. QUADRIFOGLIO	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0634	500g	Vaschetta 3000g	6pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644502666	Libero servizio
COD ART CAMPAGNOLA	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
CA611	500g	Vaschetta 500g	1pz	5 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644500891	Libero servizio
COD ART MOZZ. CON LACCETTO	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0258	250g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644502796	Libero servizio
M0260	250g	Vaschetta 500g	2pz	5 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644502789	Libero servizio
M0257	250g	Vaschetta 1000g	4pz	2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644502123	Gastronomia
M0259	250g	Vaschetta 3000g	12pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644501966	Gastronomia

ED. 01 REV. 02 DEL 21/08/2020



IT
N7Q2Y
CE

MOZZARELLA QUADRIFOGLIO, CAMPAGNOLA E MOZZARELLA CON LACCETTO

La mozzarella quadrifoglio, la campagnola e la mozzarella con laccetto sono formaggi freschi a pasta filata caratterizzati da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica.

La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro.

Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
Shelf life: 20 gg a confezione integra.	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento: vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
Paesi di mungitura: Paesi UE/ Paese di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART MOZZ. QUADRIFOGLIO	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0634	500g	Vaschetta 3000g	6pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644502666	Libero servizio
COD ART CAMPAGNOLA	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
CA611	500g	Vaschetta 500g	1pz	5 Confez. per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644500891	Libero servizio
COD ART MOZZ. CON LACCETTO	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0258	250g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confez. per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644502796	Libero servizio
M0260	250g	Vaschetta 500g	2pz	5 Confez. per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644502789	Libero servizio
M0257	250g	Vaschetta 1000g	4pz	2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644502123	Gastronomia
M0259	250g	Vaschetta 3000g	12pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644501966	Gastronomia

ED. 01 REV. 02 DEL 21/08/2020



IT
N7Q2Y
CE

MOZZARELLA QUADRIFOGLIO, CAMPAGNOLA E MOZZARELLA CON LACCETTO

La mozzarella quadrifoglio, la campagnola e la mozzarella con laccetto sono formaggi freschi a pasta filata caratterizzati da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica.

La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro.

Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
Shelf life: 20 gg a confezione integra.	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento: vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
Paesi di mungitura: Paesi UE/ Paese di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. + Salmonella	<100 ufc/g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART MOZZ. QUADRIFOGLIO	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0634	500g	Vaschetta 3000g	6pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644502666	Libero servizio
COD ART CAMPAGNOLA	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
CA611	500g	Vaschetta 500g	1pz	5 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644500891	Libero servizio
COD ART MOZZ. CON LACCETTO	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0258	250g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644502796	Libero servizio
M0260	250g	Vaschetta 500g	2pz	5 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644502789	Libero servizio
M0257	250g	Vaschetta 1000g	4pz	2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644502123	Gastronomia
M0259	250g	Vaschetta 3000g	12pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644501966	Gastronomia

ED. 01 REV. 02 DEL 21/08/2020