

MOZZARELLA & EMMENTAL FONDU – EMANIO RAPE // 2.5 KG

45160004



PRODUIT

EMANIO est un fromage à pizza fabriqué à partir de **mozzarella** et d'**emmental fondu**. Il allie ainsi le **pouvoir filant de la mozzarella** et le **gout fruité de l'emmental**. EMANIO fond de manière homogène et sa **texture moelleuse** assure un **bon pouvoir couvrant**.

- Pour four à sole 300° - 360° C
- Pour four à bois 300° - 400° C

Dénomination légale de vente	Mélange de mozzarella française et d'emmental fondu
Ingrédients	Mozzarella 49% (lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques (dont lait , coagulant), emmental fondu 49% (emmental 20% du produit fini, fromage au lait pasteurisé, eau, amidon modifié, beurre, épaississant (carraghénane), sels de fonte (E331, E339, E452), arôme, sel), antiagglomérant : amidon de pomme de terre.
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	30 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	Entre 2°C et 6°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AR**
Energie	1211 KJ 291 Kcal	14%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	21 g 14 g	30% 70%
Glucides <i>Dont sucres</i>	5,5 g <0,5 g	2% 0%
Protéines	20 g	40%
Sel	1,4 g	23%

**Apport de référence pour un adulte type (8400kj / 2000kcal)

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
OGM	N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Site de production certifié ISO 9001 Ligne de production certifiée BRC/IFS
Marque d'identification	FR 85 128 001 CE
Nomenclature douanière	0406103090

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230016308			2,5 kg		35 x 35 x 9 cm
Colis		03523230016384	Colis de 4 sachets	10 kg	10,5 kg	50 x 30 x 18,7 cm
Palette			Palette type SNCF	540 kg	590 kg	Hauteur : 183,3 cm
	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette		
Palettisation	6	9	54	216		

Maestrella

MOZZARELLA MAESTRELLA. LA TECHNIQUE C'EST ELLE,
le Maestro c'est vous !

MAESTRELLA, N°1 de la mozzarella et du fromage à pizza en France,
garantit à chaque professionnel de la restauration italienne une offre de produits laitiers de qualité,
pour l'inspirer au quotidien, sublimer son savoir-faire et faire la différence recette après recette.

MOZZARELLA / EMMENTAL FONDU - EMANIO

EMANIO est un fromage à pizza fabriqué à partir de **mozzarella** et **d'emmental fondu** adapté aux températures des fours à sole et fours à bois. Il allie le **pouvoir filant de la mozzarella** et le **goût fruité de l'emmental**. EMANIO fond de manière homogène et sa **texture moelleuse** assure un **bon pouvoir couvrant**. Son goût d'emmental fruité rehausse la saveur de vos pizzas, pâtes et gratins tout en préservant l'arôme des autres ingrédients.

● FORMAT

Râpé en sachet de 2,5 kg - Colis de 10 kg

● INGRÉDIENTS

Mozzarella 49% (**lait*** de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques (dont **lait**), coagulant), emmental fondu 49% (emmental 20% du produit fini, fromage au **lait** pasteurisé, eau, amidon modifié, **beurre**, épaississant (carraghénane), sels de fonte (E331, E339, E452), arôme, sel), antiagglomérant : amidon de pomme de terre.

*Origine : France

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	POUR 100 G	% AR**
Énergie	1211 KJ / 291 kcal	14%
Matières grasses Dont acides gras saturés	21 g 14 g	30% 70%
Glucides Dont sucres	5,5 g <0,5 g	2% 0%
Protéines	20 g	40%
Sel	1,4 g	23%

*Date de durabilité Minimale garantie réception client

**Apport de Référence pour un adulte typé (8400kJ / 2000kcal)



Code : 45160004

● **SITE DE PRODUCTION**
Fromagerie de Luçon (85)

● **DDM*** : 30 jours

● **CONSEILS D'UTILISATION**


Pour four à sole
300°C - 360°C


Pour four à bois
300°C - 400°C



Suivez-nous SUR NOTRE PAGE MAESTRELLA FRANCE 
ET SUR NOTRE SITE www.eurialfoodservice-industry.fr 