

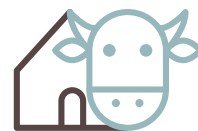


**BUSSELLO**

azienda agricola



# MOZZARELLA



**BUSSELLO**

azienda agricola

Durante la lavorazione, la cagliata è lasciata riposare alcune ore per consentire ai fermenti di attivarsi. Successivamente, viene tagliata a fette e immersa in acqua calda a 90 gradi, con l'aggiunta di sale. La lavorazione a mano permette, infine, di conferire alla mozzarella la forma sferica e liscia. La pasta è di colore bianco e di consistenza leggera. L'odore gradevole e il sapore dolce e delicato.

**Ingredienti:**

Latte, fermenti lattici vivi, sale, caglio.

**Allergeni:**

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

**Conservare**

in frigo da 0 a + 4° C

**Scadenza:**

20 giorni dalla data di confezionamento.

**Valori nutrizionali medi per 100 gr di prodotto**

Energia/Energy.....	1564Kj/374 Kcal
Grassi / Fat .....	28,2 g
di cui Saturi / of which Saturated .....	16,69 g
Carboidrati / Carbohydrates .....	2,0 g
di cui Zuccheri / of which Sugar .....	2,0 g
Proteine / Protein.....	28,10 g
Sale / Salt .....	0,20 g



**Mozzarella**

130g circa

**BUSSELLO SOC. COOP. AGRICOLA** - (IT 19/296 CE)

C.da Bussello s.n., 97100 Ragusa (RG) Tel: + 39 0932 901983 m: + 39 351 87 73 817

[www.bussello.com](http://www.bussello.com) | [info@bussello.com](mailto:info@bussello.com)