Cuore Filante

Soavegel

Mozzarelline

solo Mozzarella

Cuore Filante

Le **Mozzarelline** Soavegel sono raffinate mozzarelle fior di latte, rotolate nella pastella e impanate. Già pronte per la cottura, dal gusto delicato e ottime da servire calde, sono ideali come secondo piatto e per un gustoso aperitivo o un ricco buffet.

soavegel.it

Mozzarelline

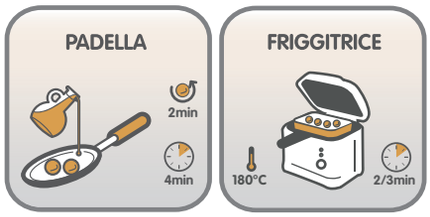
I plus del prodotto

- MOZZARELLA FIOR DI LATTE
Produzione italiana

- LAVORATA FRESCA
La mozzarella arriva dal caseificio e viene lavorata entro le 24 ore; ciò permette di conservare inalterate le sue caratteristiche organolettiche e sensoriali.

- CON AGGIUNTA DI SALE IODATO
La nuova ricetta è concepita con particolare attenzione per la salute del consumatore e prevede l'aggiunta di Sale Iodato, utilissimo per ridurre le malattie cardiovascolari e regolare il funzionamento della tiroide.

Preparazione



Ingredienti

Mozzarella 49%, farina di frumento, acqua, sale iodato, lievito, spezie.

Dimensioni e Confezioni

∅

RETAIL
Astuccio 250g - 16g/pz. - ∅ 3,8 cm
Busta 500g - 16g/pz. - ∅ 3,8 cm

HO.RE.CA
Busta 1kg - 16g/pz. - ∅ 3,8 cm

Mozzarelline	CODICE CONF.	N. CONF. x U.VE.	U.VE. x STRATO	STRATI x PALLET	U.VE. x PALLET	N. CONF. x PALLET	COD. EAN CONF.	COD. EAN U.VE.	DIM. CONF. L x H x P	DIM. U.VE. L x H x P
ASTUCCIO 250g - Retail 16g	700196	12	16	13	208	2.496	8006704900303	08006704910302	145x37x123	371x147x151
BUSTA 500g - Retail 16g	700195	10	12	9	108	1.080	8006704500114	08006704510113	200x240x30	397x221x197
BUSTA 1kg - Horeca 16g	700192	6	12	9	108	648	8006704900358	08006704910357	200x290x60	397x221x197

Soavegel srl
V.le dell'Industria, z.i. - 72021 Francavilla Fontana (BR) - Italy
Tel. + 39 0831 82 22 11 - Fax + 39 0831 82 22 22
soavegel.it

trovaci su facebook

Soavegel