



# La Sizzona

La Sizzona dell'Antica Mozzarella di Battipaglia ®

**Prodotta solo ed esclusivamente su prenotazione** è il Formato Gigante della Mozzarella fatta con Latte di Bufala. Da cui i nostri esperti casari (durante la fase di lavorazione rigorosamente a mano) ricavano secondo il vecchio rito della tiratura un'appendice a forma di "capezzolo". Al profumo aromatico del latte di Bufala, è per tutti un piacere alla vista e al palato.

*The Sizzona of Antica Mozzarella di Battipaglia ®*

*Produced only and exclusively on reservation is the Giant Format of Mozzarella*

*made with buffalo milk. From which our expert cheesemakers (last the production phase strictly by hand) according to the old rite of circulation, an appendix in the shape of a "nipple".*

*With the aromatic scent of Buffalo milk, it is a pleasure for everyone to see and taste.*



## Formati

Peso / Weight	<b>1 kg</b>
Peso / Weight	<b>2 kg</b>
Peso / Weight	<b>3 kg</b>
Peso / Weight	<b>4 kg</b>
Peso / Weight	<b>5 kg</b>

## Formati maggiori su richiesta

Larger formats on request

*Confezionato in buste per alimenti con liquido di governo*  
*Packaged in food pouches with government liquid*

**Conservazione / Preservation**

4° ↔ 12° C

Si consiglia di consumarle alla temperatura di 20°C

Shelf-life: 7 giorni dalla data di produzione

We recommend consuming them at a temperature of 20° C

Shelf-life: 7 days from the production date

## INGREDIENTI

**Latte di Bufala, Sale e Caglio**

**Origine del Latte: ITALIA**

Buffalo milk, salt and rennet  
Milk origin: ITALY

## Valori nutrizionali / Nutritional facts 100 g

Valore energetico / Energy values	<b>Kcal 246,5</b> <b>Kj 1025,4</b>
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	<b>20,0 g</b> <b>13,1 g</b>
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	<b>0,4 g</b> <b>0,4 g</b>
Proteine / Proteins	<b>16,4 g</b>
Sale / Salt	<b>457 mg</b>

**Allergeni: Latte o prodotti a base di latte**  
Allergens: Milk or milk-based products

**PRESIDIO DIETA MEDITERRANEA**

**MEDITERRANEAN DIET PROTECTION**