



L'Affumicata

E' la Mozzarella di Latte di Bufala nella sua variante affumicata.

L'affumicatura viene eseguita come da tradizione: il fumo della paglia di grano naturale conferisce a questo prodotto un sapore rustico, energetico, selvatico, al profumo del latte aromatico delle bufale.

It is the buffalo milk mozzarella in its smoked variant. The smoking is carried out according to tradition: the smoke of natural wheat straw gives this product a rustic, energetic, wild flavor, with the scent of the aromatic milk of buffaloes.

La Classica

Peso / Weight	250gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

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

La Grande

Peso / Weight	500gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

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

Allergeni: Latte o prodotti a base di latte

Allergens: Milk or milk-based products

PRESIDIO DIETA MEDITERRANEA

MEDITERRANEAN DIET PROTECTION