

STRACCIATELLA

Stracciatella ist das Herz der Burrata

Es handelt sich um eine Mischung aus gezupftem Mozzarella und Sahne. Die Stracciatella entsteht durch das Zerkleinern von Mozzarella-Fäden und das Vermischen mit Sahne. Köstlich auf Pizza, in Pasta oder pur mit ein wenig Olivenöl und Salz, bringt sie Ihren Gästen "italienischer Authentizität".



STRACCIATELLA



Produkt	Stracciatella, Gefroren
Angaben zur Einheit	
Käse/Gewicht	800 g
Angaben zum Karton	
Käse/Gewicht	4,8 kg
Einheiten pro Karton	6
Andere	
Ursprungsland	Italien
Zollkodex	04061030
Haltbarkeit (Tage)	450
Verpackung	Becher



Zum Download



NORDEX FOOD A/S
Nordre Ringgade 2 · DK - 9330 Dronninglund
+45 9647 1500 · export@nordex-food.dk · www.nordexfood.com