



SABOR E SAÚDE



# MOZZARELLA

## Mozzarella

- A Mozzarella DiBufalo possui sabor e textura similares à verdadeira mozzarella produzida, no sul da Itália, não somente porque é produzida 100% com o mais puro leite de búfalas, mas também porque utiliza no sistema de produção equipamentos importados da Itália, além de receber consultoria semestral de um técnico italiano, especializado no processo. O queijo Mozzarella DiBufalo está disponível nas opções cereja (10g), bocconcini (50g) e pulcinella (200g). Variedades encontradas também em opções de 250g e 2,5 kg.



### Informação Nutricional

Quantidade por Porção	Porção 30g (1 1/2 unidade)	%VD(*)
Valor energético	105Kcal = 441KJ	5%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	8g	11%
Gorduras Totais	8,1g	15%
Gorduras Saturadas	6g	21%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	6mg	0%
Cálcio	138mg	14%

\* Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* Valores não declarados.

**Mozzarella**  
Embalagem Pote  
**250g**



7 897284 400014

**Mozzarella**  
Embalagem Balde  
**2,5Kg**



7 897284 400021



Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, sob nº 0012/4628 - RN



Agropecuária Ltda.

/tapuioagropecuaria  
 @tapuio\_agropecuaria

www.tapuio.com.br