

# CORSU VECCHIU FROMAGE DE BREBIS CA. 1,5KG

SCHNITTKÄSE AUS PASTEURISIERTER SCHAFMILCH, MINDESTENS 48 % FETT I. TR.



Corsu Vecchio ist ein 100% korsischer Schafsmilch-Tomme, der über 5 Monate in Haute-Corse, in der kleinen Käserei von Lucciana, hergestellt und gereift wird.

Die ganze korsische Schafsmilch verleiht diesem schmackhaften Käse einen unwiderstehlichen Geschmack mit einem subtilen Haselnussaroma und einer festen und schmelzenden Textur.



## Anwendungshinweise

Ideal zum Belegen von Snacks, für den Buffet-Einsatz, als Topping für Salate.

## Artikelinfos

Artikel-Nr: 87271

EAN 13: 3149290003807

ITF 14 carton: 93149290003800

Intrastat-Nr: 4069089

Genusstauglichkeitskennzeichnung: FR 2B.148.08 CE

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl. Liefertag): 30

Transport- & Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

## Produktinfos

Zutaten: pasteurisierte SchafMILCH, tierisches Lab, Salz, MILCHsäurebakterien, Farbstoff in der Rinde: einfaches Zuckerkulör

### Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1.598 KJ / 386 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,4 g
Kohlenhydrate	0,20 g
davon Zucker	0,20 g
Eiweiß	22 g
Salz	2,1 g

Fett in Trockenmasse [%]: 48 %

Labart: Tierisches Lab

Allergen: Enthält Milch und Milchderivate

Das Produkt entspricht der mikrobiologischen Vorschriften gemäß der Verordnung (EG) 2073/2005 und den damit verbundenen Änderungen, chemische Kontaminanten in Lebensmitteln gemäß Reg. (EC) 1881/2006 und zugehörige Änderungen, Kennzeichnung (Nährwertangaben, Allergene) gemäß der Verordnung (EU) 1169/2011.

### Produkteinheit



EAN 13: 3149290003807  
Bruttogewicht: 1,5 kg  
Nettogewicht: 1,5 kg  
Länge: 170 mm  
Breite: 170 mm  
Höhe: 80 mm

### Karton



ITF 14:93149290003800  
VPE: 2 Stück  
Bruttogewicht: 3,4 kg  
Nettogewicht: 3 kg  
Länge: 356 mm  
Breite: 181 mm  
Höhe: 107 mm

### Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 120  
Anzahl Lagen pro Palette: 10  
Bruttogewicht (inkl. Palette): 450,00 kg  
Nettogewicht: 360,00 kg  
Länge: 1.200 mm  
Breite: 800 mm  
Höhe: 1.220 mm