

CORSU VECCHIU FROMAGE DE BREBIS CA. 1,5KG

SCHNITTKÄSE AUS PASTEURISIRTER 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