

# GALBANI PANNA COTTA 1L

HALTBARE ZUBEREITUNG FÜR PANNA COTTA, 14 % FETT ABSOLUT



Eine Cremige Dessertmischung mit Vanillegeschmack.  
Eine weiche und cremige Textur bereit zu Verwendung, dass der Kreativität keinerlei Grenzen setzt.



## Anwendungshinweise

Optimiertes Management und Kontrolle der Portionskosten dank des Backsteinformats.

## Artikelinfos

Artikel-Nr: 37501

EAN 13: 3428200375013

ITF 14 carton: 3428206375017

Intrastat-Nr: 21069098

Genusstauglichkeitskennzeichnung: FR 35.131.001

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl. Liefertag): 60

Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und

Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 18°C

## Produktinfos

Zutaten: Vollrahm ( 46 % ), MILCH, MagerMILCH, Zucker, Wasser, Gelatine, modifizierte Stärke, Vanillearoma

### Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	807 KJ / 194 kcal
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,8 g
Kohlenhydrate	14 g
davon Zucker	13 g
Eiweiß	3 g
Salz	0,1 g

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: 3428200375013  
Bruttogewicht: 1,056 kg  
Nettogewicht: 1,056 kg  
Länge: 95 mm  
Breite: 64 mm  
Höhe: 168 mm

### Karton



ITF 14:3428206375017  
VPE: 6 Stück  
Bruttogewicht: 6,51 kg  
Nettogewicht: 6,336 kg  
Länge: 297 mm  
Breite: 142 mm  
Höhe: 174 mm

### Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 96  
Anzahl Lagen pro Palette: 4  
Bruttogewicht (inkl. Palette): 961,70 kg  
Nettogewicht: 608,30 kg  
Länge: 1.200 mm  
Breite: 800 mm  
Höhe: 1.150 mm