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

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

Lactalis Deutschland GmbH
Am Yachthafen 2, 77694 Kehl