

GALBANI PROFESSIONALE LATTICINO SPALMABILE 1KG KOPIEREN

FRISCHKÄSE, WÄRMEBEHANDELT, DOPPELRAHMSTUFE.



Anwendungshinweise

Frischkäse Doppelrahmstufe für höchste Leistungsansprüche:

- Hervorragend streichfähiger Frischkäse für eine einfache Zubereitung mit niedrigem Zeitaufwand
- Konstant glatte Textur: während der Verarbeitung homogen, ohne zu verklumpen
- Hohe Gästezufriedenheit durch frisch-milchigen, ausgewogenen Geschmack

Artikelinfos

Artikel-Nr: 106983

EAN 13: 8000430166026

ITF 14 carton: 4006494024382

Intrastat-Nr: 19019099

Genusstauglichkeitskennzeichnung: HR.159.EU

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 30

Transport- & Lagerbedingungen: Bei max + 7°C mindestens haltbar bis : siehe Aufdruck auf dem Eimer

Produktinfos

Zutaten

Zutaten: Pasteurisierter Sauerrahm 94%, Magermilchpulver, Milchproteine, Stärke, Salz (0,5%), Verdickungsmittel: E 407, E 410, Säureregulator: E 516.

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1076 Kj / 261 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	5,1 g
davon Zucker	3,9 g
Eiweiß	3,8 g
Salz	0,6 g

Allergen: Enthält Milch

Das Produkt entspricht den 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: 8000430166026

Bruttogewicht: 1,05 kg

Nettогewicht: 1 kg

Länge: 130 mm

Breite: 130 mm

Höhe: 127 mm

Karton



ITF 14:4006494024382

VPE: 4 Stück

Bruttogewicht: 4,218 kg

Nettогewicht: 4 kg

Länge: 129 mm

Breite: 265 mm

Höhe: 295 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 120

Anzahl Lagen pro Palette: 10

Bruttogewicht (inkl. Palette): 527 kg

Nettогewicht: 480 kg

Länge: 1.200 mm

Breite: 800 mm

Höhe: 1.450 mm