GALBANI DOLCELATTE CA. 1,5KG

EDELPILZKÄSE AUS PASTEURISIERTER KUHMILCH, 58 % FETT I. TR.



Galbani Dolcelatte ist ein italienischer Blauschimmelkäse, der nach einem speziell von Galbani entwickelten Rezept hergestellt wird. Besonders sahniger und würziger Geschmack.

Anwendungshinweise

Eignet sich hervorragend als Brotbelag, zum Überbacken oder zur Zubereitung von Saucen, Crèmes und Dips.

Artikelinfos

Artikel-Nr: 90715
EAN 13: 8000430050424
ITF 14 carton: 3228025070458
Intrastat-Nr: 4064090
Genusstauglichkeitskennzeichnung: IT 03 1 CE
Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 21
Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 7°C

Produktinfos

Zutaten

Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Salz, mikrobielles Lab, Penicillinium Roqueforti

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1.467 Kj / 354 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	1,8 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	17 g
Salz	1,5 g

Fett in Trockenmasse [%]: 55 %
Labart: Mikrobielles 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: 8000430050424
Bruttogewicht: 1,545 kg
Nettogewicht: 1,5 kg
Länge: 180 mm
Breite: 180 mm
Höhe: 105 mm

Karton

ITF 14:3228025070458
VPE: 2 Stück
Bruttogewicht: 3,25 kg
Nettogewicht: 3 kg
Länge: 383 mm
Breite: 185 mm
Höhe: 118 mm

Palette

Anzahl Kartons pro Palette: 96
Anzahl Lagen pro Palette: 8
Bruttogewicht (inkl. Palette): 346,60 kg
Nettogewicht: 288,00 kg
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1.090 mm

Lactalis Deutschland GmbH
Am Yachthafen 2, 77694 Kehl