GALBANI GRAN GUSTO 1/8 LAIB CA. 4,5 KG

HARTKÄSE, 44% FETT I. TR.

Der Gran Gusto ist eine Hartkäse-Spezialität, die exklusiv von Galbani entwickelt wurde und mindestens 8 Monate in Italien gereift wird. Er überzeugt dank seinem vollmundigen Geschmack mit leicht sahniger Note und den feinen Käsekristallen, die den italienischen Hartkäsen so besonders köstlich machen.

Anwendungshinweise

- Vollmundiger Geschmack und im Mund zartschmelzende Konsistenz
- Verfeinert den Geschmack aller Warmspeisen: Pizza, Risotto und Pasta
- Auch ideal für die Käseplatte oder gehobelt im Salat
- Laktosefreie Hartkäse-Spezialität
- Für Vegetarier geeignet

Artikelinfos

Artikel-Nr: 156650
EAN 13: 8000430380088
ITF 14 carton: 98000430381033
Genusstauglichkeitskennzeichnung: IT.K065N.CE
Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 90
Transport- & Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Produktinfos

Zutaten

Zutaten: thermisierte Kuhmilch, Salz, Labaustauschstoff, Milchsäurebakterien

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1600 Kj / 385 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Eiweiß	31 g
Salz	1,5 g

Fett in Trockenmasse [%]: 44 %
Fett absolut [%]: 29%
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: 8000430380088
Länge: 230 mm
Breite: 230 mm
Höhe: 120 mm

Karton

ITF 14:98000430381033
VPE: 4 Stück
Bruttogewicht: 18,6 kg
Nettogewicht: 18 kg
Länge: 452 mm
Breite: 452 mm
Höhe: 123 mm

Palette

Anzahl Kartons pro Palette: 22
Anzahl Lagen pro Palette: 8
Bruttogewicht (inkl. Palette): 434,2 kg
Länge: 1200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1060 mm

Lactalis Deutschland GmbH
Am Yachthafen 2, 77694 Kehl