GALBANI PARMIGIANO REGGIANO DOP 24M 150G

HARTKÄSE G.U. 32% FETT I. TR. 24 MONATE GEREIFT, AUS ROHMILCH HERGESTELLT



Parmigiano Reggiano ist mit der bekannteste Käse der Welt und wird ausschließlich in den Regionen Parma, Reggio Emilia, Nidena, Bilgna und Mantua hergestellt.

Anwendungshinweise

- Leicht körnige Textur
- Nussiger und dezent salziger Geschmack
- Lässt sich der kräftig, würzige Käse hervorragend zu einem leckeren Birnen-Cappaccio oder zu einem guten Rotwein genießen.
- Von Pasta, Polenta bis hin zu Risotto eignet sich der Käse optimal und verleiht dem ganzen eine kräftig, würzige Note.
- Das Verpackungsmaterial des Parmigiano Reggiano besteht aus recyclebaren Materialien.
- 150g Portion-Format

Artikelinfos

Artikel-Nr: 195130
EAN 13: 8000430395914
ITF 14 carton: 18000430395911
Genusstauglichkeitskennzeichnung: IT K065N CE
Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 50
Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Produktinfos

Zutaten

Zutaten: RohMilch, Salz, Lab, Lysozym (aus Ei)

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1671 Kj / 402 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Eiweiß	32 g
Salz	1,6 g

Fett in Trockenmasse [%]: 32 %
Fett absolut [%]: 30%
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: 8000430395914
Bruttogewicht: 166 g
Nettogewicht: 150 g
Länge: 195 mm
Breite: 95 mm
Höhe: 23 mm

Karton

ITF 14:18000430395911
VPE: 7 Stück
Bruttogewicht: 1,26 g
Nettogewicht: 1,05 g
Länge: 210 mm
Breite: 100 mm
Höhe: 202 mm

Palette

Anzahl Kartons pro Palette: 152
Anzahl Lagen pro Palette: 4
Bruttogewicht (inkl. Palette): 216,52 kg
Länge: 1200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 958 mm

Lactalis Deutschland GmbH
Am Yachthafen 2, 77694 Kehl