

GALBANI PROFESSIONALE MOZZARELLA JULIENNE PERFETTA 2,5 KG

GERIEBENER MOZZARELLA VOLLFETTSTUFE



Pizza-Käse mit mittelgroßen Streifen, 100% Ricetta originale : Der Mozzarella von Galbani Professionale wurde nach der italienischen Fach-Art hergestellt und unterzeichnet sich somit dank seinem hohen Fettinhalt und zuverlässiger leistungsfähiger Qualität.



Anwendungshinweise

- Sehr gute Abdeckungskraft mit Rohstoffeinsparung (von 15% bis 20%)
- Zieht hervorragende Fäden
- Weiche und schmelzende Textur auch nach Abkühlung
- Brennt nicht / Bleibt weiß und glänzend

Artikelinfos

Artikel-Nr: 38368

EAN 13: 3428200383681

ITF 14 carton: 03428201383680

Genusstauglichkeitskennzeichnung: FR 56.246.007 CE

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 20

Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und

Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Produktinfos

Zutaten

Pasteurisierte Milch, Salz, Kartoffelstärke, Milchsäurebakterien, Labaustauschstoff

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1314 KJ / 316 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	0,9 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,3 g

Fett in Trockenmasse [%]: 47 %

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: 3428200383681

Bruttogewicht: 2,604 kg

Nettogewicht: 2,5 kg

Länge: 320 mm

Breite: 260 mm

Höhe: 95 mm

Karton



ITF 14:03428201383680

VPE: 4 Stück

Bruttogewicht: 10,9 kg

Nettogewicht: 10 kg

Länge: 330 mm

Breite: 265 mm

Höhe: 380 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 32

Anzahl Lagen pro Palette: 4

Bruttogewicht (inkl. Palette): 374 kg

Nettogewicht: 320 kg

Länge: 1200 mm

Breite: 800 mm

Höhe: 1670 mm