GALBANI MASCARPONE 5KG

MASCARPONE, FRISCHKÄSE, 80 % FETT I. TR.



- **Nr.1 im Mascarpone Segment ***
- **Höhe Leistung durch höhen Fettinhalt (80%)**: Außergewöhnliche Cremigkeit, leichte verarbeitende Konsistenz, leicht karamellisierter Geschmack

**** Retail Panel IRI – Nr1. Marke im Absatz***

Anwendungshinweise

- Glatte, cremige und homogene Textur leicht zu mischen und schlagen
- Ausgezeichnete Festigkeit beim Aufschlagen
- Zuverlässige höhe Qualität
- Die Garantie eines gelungenen Tiramisus, Desserts und Eiscreme
- Ideal geeignet auch für Kuchen, Tarten oder für Soßen

Artikelinfos

Artikel-Nr: 90564
EAN 13: 8 000430 174571
ITF 14 carton: 08 000430 917048
Genusstauglichkeitskennzeichnung: IT 03 002 CE
Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 18
Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Produktinfos

Zutaten

Zutaten: Rahm, Milch, Säuerungsmittel: Citronensäure

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1662 Kj / 403 kcal
Fett	41 g
davon gesättigte Fettsäuren	28 g
Kohlenhydrate	4,0 g
davon Zucker	3,0 g
Eiweiß	4,5 g
Salz	0,08 g

Fett in Trockenmasse [%]: 80 %
Fett absolut [%]: 41%
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: 8 000430 174571
Bruttogewicht: 5,128 kg
Nettogewicht: 5 kg
Länge: 263 mm
Breite: 320 mm
Höhe: 95 mm

Karton

ITF 14:08 000430 917048
VPE: 2 Stück
Bruttogewicht: 10,7 kg
Nettogewicht: 9,999 kg
Länge: 270 mm
Breite: 330 mm
Höhe: 220 mm

Palette

Anzahl Kartons pro Palette: 32
Anzahl Lagen pro Palette: 4
Bruttogewicht (inkl. Palette): 367 kg
Nettogewicht: 320 kg
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1.030 mm

Lactalis Deutschland GmbH
Am Yachthafen 2, 77694 Kehl