

GALBANI MASCARPONE 5KG

MASCARPONE, FRISCHKÄSE, 80 % FETT I. TR.

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



* Retail Panel IRI – Nr.1. Marke im Absatz



Anwendungshinweise

- Glatte, cremige und homogene Textur leicht zu mischen und schlagen
- Ausgezeichnete Festigkeit beim Aufschlagen
- Zuverlässige hohe 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