GALBANI MOZZARELLA 125G

PASTA FILATA, MOZZARELLA AUS PASTEURISIERTER KUHMILCH, MINDESTENS 43% FETT I.TR.

Die weiße Kugel, zart, cremig und mit frischem Geschmack, ist die beliebteste Form des Mozzarellas.

Hergestellt in Italien.

Anwendungshinweise

Ein Geschmackserlebnis für kalte und warme Speisen:

- als Topping für Salat oder Antipasti
- als frischer Snackbelag, Vorspeise auf Brot, für die Verwendung von Sandwiches oder Bruschetta
- oder für Burger als fein-frische Zutat

Artikelinfos

Artikel-Nr: 115349
EAN 13: 8000430133035
ITF 14 carton: 8000430913064
Intrastat-Nr: 4061030
Genusstauglichkeitskennzeichnung: IT 031 CE
Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 17
Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Produktinfos

Zutaten

Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Lab, Citronensäure

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	915 Kj / 220 kcal
Fett	16 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	2,0 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	17 g
Salz	0,7 g

Fett in Trockenmasse [%]: 43 %
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: 8000430133035
Bruttogewicht: 230 g
Nettogewicht: 125 g
Länge: 140 mm
Breite: 135 mm
Höhe: 36 mm

Karton



ITF 14:8000430913064
VPE: 12 Stück
Bruttogewicht: 2,98 kg
Nettogewicht: 1,5 kg
Länge: 300 mm
Breite: 192 mm
Höhe: 102 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 144
Anzahl Lagen pro Palette: 9
Bruttogewicht (inkl. Palette): 454,12 kg
Nettogewicht: 216,00 kg
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1.070 mm

Lactalis Deutschland GmbH
Am Yachthafen 2, 77694 Kehl