

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 den 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

Nettогewicht: 216,00 kg

Länge: 1.200 mm

Breite: 800 mm

Höhe: 1.070 mm