GALBANI MOZZARELLA GRATTUGIATA 2KG

PASTA FILATA, GERIEBENER MOZZARELLA AUS PASTEURISIERTER KUHMILCH, 40 % FETT I. TR.



Der geriebene Mozzarella aus Galbani Professionale überzeugt durch seine höhe Leistungen auf Pizza.

Anwendungshinweise

- Mittelgrosse Streifen, klumpt nicht
- Verbrennt nicht bei hohen Temperaturen
- Hervorragende Schmelzfähigkeit und Deckungskraft
- Lässt sich leicht und einheitlich auf der Pizza-Oberfläche verteilen
- Gibt weder Wasser noch Fett ab
- Perfekt zum Überbacken für Pizza, Aufläufe, Gratins oder Lasagne

Artikelinfos

Artikel-Nr: 113372
EAN 13: 5906207020320
ITF 14 carton: 5906207475809
Intrastat-Nr: 4069089
Genusstauglichkeitskennzeichnung: PL 20101601 WE
Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 20
Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Produktinfos

Zutaten

Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Trennmittel: Kartoffelstärke, Lab, Salz, MILCHsäurebakterien

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1.191 Kj / 286 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,6 g
Kohlenhydrate	25,0 g
davon Zucker	0,50 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,4 g

Fett in Trockenmasse [%]: 40 %
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: 5906207020320
Bruttogewicht: 2,02 kg
Nettogewicht: 2 kg
Länge: 340 mm
Breite: 50 mm
Höhe: 350 mm

Karton

ITF 14:5906207475809
VPE: 5 Stück
Bruttogewicht: 10,7 kg
Nettogewicht: 10 kg
Länge: 396 mm
Breite: 296 mm
Höhe: 220 mm

Palette

Anzahl Kartons pro Palette: 56
Anzahl Lagen pro Palette: 7
Bruttogewicht (inkl. Palette): 590,60 kg
Nettogewicht: 560,00 kg
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1.690 mm

Lactalis Deutschland GmbH
Am Yachthafen 2, 77694 Kehl