GALBANI PROFESSIONALE GERIEBENER MOZZARELLA OPTIMA 2KG

GERIEBENER MOZZARELLA VOLLFETTSTUFE

Pizza-Käse mit fein geriebenen Streifen

Der Mozzarella von Galbani Professionale wurde nach der italienischen Fach-Art hergestellt und unterzeichnet sich somit dank seinem hohen Fettinhalt und zuverlässiger leistungsfähiger Qualität:

- Dünne Streife
- Geriebener Schnitt
- Schnelle Schmelze auch bei niedrigen Temperaturen ~320°C
- Gleichmäßige Schmelze

Anwendungshinweise

- Sehr gute Abdeckungskraft mit Rohstoffeinsparung
- Zieht hervorragende Fäden
- Weiche und schmelzende Textur auch nach Abkühlung
- Brennt nicht / Bleibt weiß und glänzend
- Ideal für Elektro-und Holzofen

Artikelinfos

Artikel-Nr: 37957

EAN 13: 3428200323274

ITF 14 carton: 03428204375972

Genusstauglichkeitskennzeichnung: FR 56.246.007 CE

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 20

Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Produktinfos

Pasteurisierte Milch, Salz, Kartoffelstärke, Milchsäurebakterien, Labaustauschstoff

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1327 Kj / 320 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	1,7 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	22 g
Salz	0,4 g

Fett in Trockenmasse [%]: Mini 47% %
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: 3428200323274
Bruttogewicht: 2,109 kg
Nettogewicht: 2 kg
Länge: 320 mm

Karton

ITF 14:03428204375972
VPE: 4 Stück
Bruttogewicht: 8,9 kg
Nettogewicht: 8 kg

Palette

Anzahl Kartons pro Palette: 32
Anzahl Lagen pro Palette: 4
Bruttogewicht (inkl. Palette): 311 kg
Nettogewicht: 256 kg