

GALBANI TALEGGIO G.U. CA. 2KG

WEICKHÄSE



Taleggio D.O.P. (geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.) ist eine der ältesten Käsesorten der Lombardei und seit 1979 herkunftsgeschützt (g.U.).

Aufgrund seiner cremig-zarten Konsistenz und seines typischen, würzigen Geschmacks wird er von Käseliebhabern sehr geschätzt.

Er zeichnet sich außerdem durch die charakteristische Schimmelbildung der Rinde aus.



Anwendungshinweise

Taleggio gehört auf jede Käseplatte mit Früchten oder Oliven, genauso wie auf Brot.

Er eignet sich darüber hinaus zum überbacken von typischer, italienischer Bruschetta oder Gratin.

Artikelinfos

Artikel-Nr: 91671

EAN 13: 3595550420622

ITF 14 carton: 98000430040176

Intrastat-Nr: 4069079

Genusstauglichkeitskennzeichnung: IT 03 137 CE

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl. Liefertag): 24

Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und

Lagerbedingungen: + 3 °C bis + 7°C

Produktinfos

Zutaten

Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Salz, Lab

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1.308 KJ / 315 kcal
Fett	26,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	16,8 g
Kohlenhydrate	0,90 g
davon Zucker	0,20 g
Eiweiß	19 g
Salz	2 g

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: 3595550420622

Bruttogewicht: 2,25 kg

Nettogewicht: 2,25 kg

Länge: 190 mm

Breite: 190 mm

Höhe: 55 mm

Karton



ITF 14:98000430040176

VPE: 1 Stück

Bruttogewicht: 2,55 kg

Nettogewicht: 2,25 kg

Länge: 235 mm

Breite: 225 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 140

Anzahl Lagen pro Palette: 10

Bruttogewicht (inkl. Palette): 356,00 kg

Nettogewicht: 315,00 kg

Länge: 1.200 mm

Breite: 800 mm