GALBANI TALEGGIO DOP CA. 2 KG

WEICHKÄSE



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 Gratins.

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

Lactalis Deutschland GmbH
Am Yachthafen 2, 77694 Kehl