# LEERDAMMER® CARACTÈRE ½ LAIB 4,9KG

**SCHNITTKÄSE, 48% FETT I. TR.**

Herzhaft-intensiver Leerdammer® Geschmack.

### Anwendungshinweise

- Hohe Produktstabilität, lange Frischeoptik
- Ideale Schmelzeigenschaft, ideal zum Überbacken
- Laktosefrei (Laktosegehalt < 0,1 g/100 g)
- Für Lakto-Vegetarier geeignet
- Reich an Calcium

Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.

## Artikelinfos

**Artikel-Nr: 207238**
EAN 13: 8721800086507
ITF 14 carton: 8721800186504
Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 45
Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 7°C

## Produktinfos

**Zutaten**

Zutaten: pasteurisierte Milch, Speisesalz, Milchsäurebakterien (Milch), mikrobielles Lab, Konservierungsstoff: Natamycin (in der Rinde).

**Nährwerte pro 100g**

| | |
|---|---|
| Brennwert kJ / kcal | 1560 Kj / 377 kcal |
| Fett | 30,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 20,5 g |
| Kohlenhydrate | 0,1 g |
| davon Zucker | 0,1 g |
| Eiweiß | 25,5 g |
| Salz | 2,1 g |
| Kalzium | 0,810 g |

Allergen: Enthält Milch und Milchprodukte

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: 8721800086507
Nettogewicht: 4,9 kg

### Karton

ITF 14: 8721800186504
Bruttogewicht: 5,077 kg
Nettogewicht: 4,887 kg
Länge: 385 mm
Breite: 200 mm
Höhe: 131 mm

### Palette

Anzahl Kartons pro Palette: 132
Anzahl Lagen pro Palette: 11
Bruttogewicht (inkl. Palette): 695,164 kg
Länge: 1200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1602 mm

Lactalis Holländischer Käse GmbH
Werner-von-Siemens-Ring 12, 85630 Grasbrunn