

LEERDAMMER® ORIGINAL ½ LAIB 6,4KG

SCHNITTKÄSE, 45% FETT I. TR.



Mild-nussiger 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: 207770

EAN 13: 8721800210025

ITF 14 carton: 8721800180373

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl. Liefertag): 45

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

Produktinfos

Zutaten

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

Nährwerte pro 100g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Brennwert kJ / kcal | 1477 KJ / 356 kcal |
| Fett | 27,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 18,5 g |
| Kohlenhydrate | 0,1 g |
| davon Zucker | 0,1 g |
| Eiweiß | 27 g |
| Salz | 1,5 g |
| Kalzium | 0,850 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: 8721800210025
Nettogewicht: 6,445 kg

Karton



ITF 14: 8721800180373
Bruttogewicht: 6,65 kg
Nettogewicht: 6,445 kg
Länge: 381 mm
Breite: 197 mm
Höhe: 156 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 108
Anzahl Lagen pro Palette: 9
Bruttogewicht (inkl. Palette): 743,200 kg
Länge: 1200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1554 mm