

MINUSL SKYR 0,2% FETT 400G

LAKTOSEFREIER* FRISCHKÄSE MAGERSTUFE
*LAKTOSE < 0,1 g / 100 g

Bieten Sie Ihre laktoseintolerante Gäste eine gute Calciumquelle, viel Protein und wenig Fett mit dem laktosefreien MinusL Skyr. Mit ein paar Löffel sind ein wesentlicher Teil der Energie- und Calciumspeicher aufgefüllt und Ihre Gäste fit für den Alltag. MinusL Skyr überzeugt durch seine besondere Cremigkeit und mild säuerlichen Geschmack.



Anwendungshinweise

Perfekt geeignet:

- für den Frühstücksbuffet
- als Zwischenmahlzeit wenn der kleine Hunger kommt

Artikelinfos

Artikel-Nr: 13589

EAN 13: 4062800016151

ITF 14 carton: 04062800016168

Intrastat-Nr: 04031013

Genusstauglichkeitskennzeichnung: DE BW 08175 EG

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl. Liefertag): 20

Transport- & Lagerbedingungen: +2°C bis +8°C

Verwendungshinweise für den Endverbraucher: Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Produktinfos

Zutaten

Zutaten: MAGERMILCH, Milchsäurekulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Laktase

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	262 KJ / 62 kcal
Fett	0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	4 g
davon Zucker	4 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,08 g
Kalzium	145 g

Fett absolut [%]: 0.2%

Labart: Mikrobieller Labaustauschstoff

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) 1831/2006 und zugehörige Änderungen, Kennzeichnung (Nährwertangaben, Allergene) gemäß der Verordnung (EU) 1169/2011.

Produkteinheit



EAN 13: 4062800016151

Bruttogewicht: 413 g

Nettogewicht: 400 g

Länge: 96 mm

Breite: 96 mm

Höhe: 116 mm

Karton



ITF 14: 04062800016168

VPE: 6 Stück

Bruttogewicht: 2,547 kg

Nettogewicht: 2,4 kg

Länge: 300 mm

Breite: 194 mm

Höhe: 125 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 160

Anzahl Lagen pro Palette: 10

Bruttogewicht (inkl. Palette): 427,45 kg

Nettogewicht: 384 kg

Länge: 1.200 mm

Breite: 800 mm

Höhe: 1.400 mm