

MINUSL EMMENTALER GERIEBEN 45 % FETT I. TR. 150G

EMMENTALER GERIEBEN
45 % FETT I. TR.
*LAKTOSE < 0,1 G / 100 G



Sprechen Sie laktoseintolerante Gäste an dank dem leckeren MinusL geriebenen Emmentaler mit aromatisch nussigem Geschmack. Aufgrund natürlicher Reifung laktosefrei!



Anwendungshinweise

Perfekt geeignet:

- zum Gratinieren von Aufläufen
- zum Verfeinern von Gerichten

Artikelinfos

Artikel-Nr: 16009
EAN 13: 4062800003489
ITF 14 carton: 04062800003496
Intrastat-Nr: 04062000
Genusstauglichkeitskennzeichnung: DE BY 13136 EG
Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl. Liefertag): 50
Transport- & Lagerbedingungen: + 2 °C bis + 8 °C
Verwendungshinweise für den Endverbraucher: Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Produktinfos

Zutaten: (pasteurisierte) MILCH, Salz, Starterkulturen, mikrobieller Labaustauschstoff

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1.514 KJ / 364 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	28 g
Salz	1 g
Kalzium	1030 g

Fett in Trockenmasse [%]: 45 %
Fett absolut [%]: 28%
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) 1881/2006 und zugehörige Änderungen, Kennzeichnung (Nährwertangaben, Allergene) gemäß der Verordnung (EU) 1169/2011.

Produkteinheit



EAN 13: 4062800003489
Bruttogewicht: 154 g
Nettogewicht: 150 g
Länge: 200 mm
Breite: 145 mm
Höhe: 25 mm

Karton



ITF 14:04062800003496
VPE: 12 Stück
Bruttogewicht: 1,997 kg
Nettogewicht: 1,8 kg
Länge: 395 mm
Breite: 156 mm
Höhe: 194 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 105
Anzahl Lagen pro Palette: 7
Bruttogewicht (inkl. Palette): 224,69 kg
Nettogewicht: 189,0 kg
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1.505 mm