LACTALIS FOODSERVICE

LACTALIS DEUTSCHLAND

OMIRA PROFESSIONAL H-VOLLMILCH 3,5 % FETT 1L

H-VOLLMILCH
3,5 % FETT
ULTRAHOCHERHITZT, HOMOGENISIERT

Entdecken Sie unsere OMIRA haltbare Vollmilch mit bestem Geschmack. Jetzt erhältlich in einer speziell für Profis entwickelter Verpackung mit Drehverschluss.

Anwendungshinweise

Ideal für die Gastronomie:

- gutes Aufschäumverhalten für einen feinen und cremigen Milchschaum mit hoher Standfestigkeit
- zum Backen und Kochen geeignet
- voller Milchgeschmack
- praktisches und sauberes Handling dank Drehverschluss

Artikelinfos

Artikel-Nr: 11338
EAN 13: 4036500001618
ITF 14 carton: 04036500111591
Intrastat-Nr: 4012091
Genusstauglichkeitskennzeichnung: DE BY 13163 EG
Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 90
Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und Lagerbedingungen: Raumtemperatur
Verwendungshinweise für den Endverbraucher: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Produktinfos

Zutaten

Hergestellt aus: VOLLMILCH

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	267 Kj / 64 kcal
Fett	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	4,8 g
davon Zucker	4,8 g
Eiweiß	3,3 g
Salz	0,13 g

Fett absolut [%]: 3.5%
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: 4036500001618
Bruttogewicht: 1,061 kg
Nettogewicht: 1,03 kg
Länge: 92 mm
Breite: 60 mm
Höhe: 205 mm

Karton

ITF 14:04036500111591
VPE: 12 Stück
Bruttogewicht: 12,896 kg
Nettogewicht: 12,395 kg
Länge: 375 mm
Breite: 190 mm
Höhe: 210 mm

Palette

Anzahl Kartons pro Palette: 60
Anzahl Lagen pro Palette: 5
Bruttogewicht (inkl. Palette): 772,32 kg
Nettogewicht: 742,32 kg
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1.200 mm