

VALLÉE CAMEMBERT 1791 250G (V)

WEICHKÄSE AUS PASTEURISIERTER KUHMILCH, 45 % FETT I. TR.



Vollmundiger und fein-aromatischer Geschmack.

Ideal zum Belegen von herzhaften Snacks oder für warme Gerichte wie Burger, Tarte, Pizza

Perfekt für ein typisch französisches Käsebuffet.



Anwendungshinweise

Ideal zum Belegen von herzhaften Snacks oder für warme Gerichte wie Burger, Tarte, Pizza. Perfekt für ein typisch französisches Käsebuffet.

Artikelinfos

Artikel-Nr: 48865

EAN 13: 3175400012391

ITF 14 carton: 3228025051952

Intrastat-Nr: 4069082

Genusstauglichkeitskennzeichnung: FR 50.453.001 CE

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl. Liefertag): 21

Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und

Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Produktinfos

Zutaten

Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Salz, Käsereikulturen, Lab

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1.030 KJ / 250 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	0,10 g
davon Zucker	0,10 g
Eiweiß	17 g
Salz	1,3 g

Fett in Trockenmasse [%]: 45 %

Labart: Tierisches Lab

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: 3175400012391

Bruttogewicht: 268 g

Nettogewicht: 250 g

Länge: 110 mm

Breite: 110 mm

Höhe: 33 mm

Karton



ITF 14:3228025051952

VPE: 12 Stück

Bruttogewicht: 3,4 kg

Nettogewicht: 3 kg

Länge: 390 mm

Breite: 240 mm

Höhe: 101 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 150

Anzahl Lagen pro Palette: 15

Bruttogewicht (inkl. Palette): 538,00 kg

Nettogewicht: 450,00 kg

Länge: 1.200 mm

Breite: 800 mm

Höhe: 1.665 mm