SOCIETE ROQUEFORT A.O.P 1/2 LAIB CA. 1,3KG

ROQUEFORT AOP, EDELPILZKÄSE AUS ROHER SCHAFMILCH, MINDESTENS 52 % FETT I. TR.



Der hochwertige Blauschimmelkäse mit „geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.)“, steht füt ausgesprochen gute Qualität. Hergestellt aus 100% Schafsmilch und wird in unseren natürlischen Kellern in Roquefort-sur-Soulzon gereift.
Der würzige und typische Geschmack für echte Feinschmecker.

Anwendungshinweise

Eine Vielzahl origineller Kreationen lassen sich in der Gastronomie für Salate/Bowls, Burger, zum Kochen oder für eine Käseplatte anfertigen.

Artikelinfos

Artikel-Nr: 8351
EAN 13: 3023260001119
ITF 14 carton: 93482015020318
Intrastat-Nr: 4064010
Genusstauglichkeitskennzeichnung: FR 12.203.018 CE
Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 50
Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Produktinfos

Zutaten

Zutaten: rohe SchafMILCH, Salz, MILCHsäurebakterien, Lab, Penicillinium Roqueforti

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	3.496 Kj / 361 kcal
Fett	31,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,5 g
Kohlenhydrate	000 g
davon Zucker	000 g
Eiweiß	19 g
Salz	3,7 g

Fett in Trockenmasse [%]: 52 %
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: 3023260001119
Bruttogewicht: 1,443 kg
Nettogewicht: 1,35 kg
Länge: 195 mm
Breite: 97 mm
Höhe: 115 mm

Karton

ITF 14:93482015020318
VPE: 4 Stück
Bruttogewicht: 5,77 kg
Nettogewicht: 5,4 kg
Länge: 395 mm
Breite: 195 mm
Höhe: 126 mm

Palette

Anzahl Kartons pro Palette: 96
Anzahl Lagen pro Palette: 8
Bruttogewicht (inkl. Palette): 579,00 kg
Nettogewicht: 518,40 kg
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1.158 mm

Lactalis Deutschland GmbH
Am Yachthafen 2, 77694 Kehl