

SOCIÉTÉ 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 „gesch tzter Ursprungsbezeichnung (g.U.)“, steht für ausgesprochen gute Qualität. Hergestellt aus 100% Schafsmilch und wird in unseren natürlichen 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: rohe SchafMILCH, Salz, MILCHsäurebakterien, Lab, Penicillium 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