

GALBANI ZUBEREITUNG FÜR TIRAMISU 1L

HALTBARE ZUBEREITUNG FÜR TIRAMISU MIT MASCARPONE, 26% FETT ABSOLUT



Original italienische Rezeptur mit 65% Mascarpone.
Betriebsbereit
Feiner und cremiger Geschmack



Anwendungshinweise

Ideal für ein authentisches Tiramisu und grenzloses Basis für viele andere Desserts: Käsekuchen, Pfirsich Melba, Tarte, Desserts im Glas, Millefeuille...

- Schnelle Zubereitung: 6min mit dem Mixer auf höchster Stufe für eine feste Textur
- Hohes Aufschlagsvolumen
- Zubereitung bleibt stabil auch mit Alkoholzusatz
- Optimales portionsmanagement : bis 10 Portionen

Artikelinfos

Artikel-Nr: 38127

EAN 13: 3428200381274

ITF 14 carton: 3428206381278

Intrastat-Nr: 21069098

Genusstauglichkeitskennzeichnung: FR 35.131.001

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 60

Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und

Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 18°C

Produktinfos

Zutaten: Mascarpone 65 % (SAHNE, MILCH), MAGERMILCHPULVER, Säureregulator: Zitronensäure, MagerMILCH, Zucker,EIGELB, modifizierte Stärke, Emulgator: E471, Verdickungsmittel, Carrageen, Vanillearoma, Farbstoff: Beta-Carotin

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1.234 KJ / 298 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	12 g
Eiweiß	3 g
Salz	0,1 g

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: 3428200381274
Bruttogewicht: 1,066 kg
Nettogewicht: 1,04 kg
Länge: 95 mm
Breite: 64 mm

Karton



ITF 14:3428206381278
VPE: 6 Stück
Bruttogewicht: 6,41 kg
Nettogewicht: 6,24 kg
Länge: 295 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 144
Anzahl Lagen pro Palette: 6
Bruttogewicht (inkl. Palette): 947,90 kg
Nettogewicht: 898,56 kg
Länge: 1.200 mm