

GALBANI PROFESSIONALE LATTICINO SPALMABILE 1KG KOPIEREN

FRISCHKÄSE, WÄRMEBEHANDELT, DOPPELRAHMSTUFE.



Anwendungshinweise

Frischkäse Doppelrahmstufe für höchste Leistungsansprüche:

- Hervorragend streichfähiger Frischkäse für eine einfache Zubereitung mit niedrigem Zeitaufwand
- Konstant glatte Textur: während der Verarbeitung homogen, ohne zu verklumpen
- Hohe Gästezufriedenheit durch frisch-milchigen, ausgereiften Geschmack

Artikelinfos

Artikel-Nr: 106983

EAN 13: 8000430166026

ITF 14 carton: 4006494024382

Intrastat-Nr: 19019099

Genusstauglichkeitskennzeichnung: HR.159.EU

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl. Liefertag): 30

Transport- & Lagerbedingungen: Bei max + 7°C mindestens
haltbar bis : siehe Aufdruck auf dem Eimer

Produktinfos

Zutaten: Pasteurisierter Sauerrahm 94%, Magermilchpulver, Milchproteine, Stärke, Salz (0,5%), Verdickungsmittel: E 407, E 410, Säureregulator: E 516.

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	261 KJ / 1.076 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	5,1 g
davon Zucker	3,9 g
Eiweiß	3,8 g
Salz	0,6 g

Allergen: Enthält Milch

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: 8000430166026
Bruttogewicht: 1,05 kg
Nettogewicht: 1 kg
Länge: 130 mm
Breite: 130 mm
Höhe: 127 mm

Karton



ITF 14:4006494024382
VPE: 4 Stück
Bruttogewicht: 4,218 kg
Nettogewicht: 4 kg
Länge: 129 mm
Breite: 265 mm
Höhe: 295 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 120
Anzahl Lagen pro Palette: 10
Bruttogewicht (inkl. Palette): 527 kg
Nettogewicht: 480 kg
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1.450 mm