

GALBANI DOLCELATTE CA. 1,5KG

EDELPILZKÄSE AUS PASTEURISIRTER KUHMITLICH, 58 % FETT I. TR.



Galbani Dolcelatte ist ein italienischer Blauschimmelkäse, der nach einem speziell von Galbani entwickelten Rezept hergestellt wird. Besonders sahniger und würziger Geschmack.



Anwendungshinweise

Eignet sich hervorragend als Brotbelag, zum Überbacken oder zur Zubereitung von Saucen, Crèmes und Dips.

Artikelinfos

Artikel-Nr: 90715

EAN 13: 8000430050424

ITF 14 carton: 3228025070458

Intrastat-Nr: 4064090

Genusstauglichkeitskennzeichnung: IT 03.001 CE

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl. Liefertag): 21

Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und

Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Produktinfos

Zutaten: pasteurisierte KuhMITLICH, Salz, mikrobielles Lab, Penicillinium Roqueforti

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1.467 kJ / 354 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	1,8 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	17 g
Salz	2,3 g

Fett in Trockenmasse [%]: 58 %

Labart: Mikrobielles 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: 8000430050424
Bruttogewicht: 1,5 kg
Nettogewicht: 1,5 kg
Länge: 180 mm
Breite: 180 mm
Höhe: 105 mm

Karton



ITF 14:3228025070458
VPE: 2 Stück
Bruttogewicht: 3,35 kg
Nettogewicht: 3 kg
Länge: 390 mm
Breite: 209 mm
Höhe: 125 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 96
Anzahl Lagen pro Palette: 8
Bruttogewicht (inkl. Palette): 346,60 kg
Nettogewicht: 288,00 kg
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1.090 mm