



# **GALBANI BEL PAESE CA 2,5KG**

HALBFESTER SCHNITTKÄSE, MIND. 50 % FETT I. TR.



Seit ca. 100 Jahren vereint Bel Paese die Generationen und ist auch in Deutschland als typisch italienischer Käse bekannt.
Weiche Konsistenz mit zartem, leicht buttrigem Geschmack.



## Anwendungshinweise

Passt hervorragend auf jede Käseplatte, als Brotbelag und in die alltägliche Küche.

## **Artikelinfos**

Artikel-Nr: 90665

EAN 13: 4045431000058

ITF 14 carton: 4045431010057

Intrastat-Nr: 4069079

Genusstauglichkeitskennzeichnung: IT 03 002 CE

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 30

Transport- & Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Verwendungshinweise für den Endverbraucher: Rinde zum

Verzehr nicht geeignet

## **Produktinfos**

Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Lab, Salz, Konservierungsstoff in der Rinde: E235

#### Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1.395 Kj / 336 kcal
Fett	26,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,0 g
Kohlenhydrate	2,4 g
davon Zucker	0,80 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,7 g

Fett in Trockenmasse [%]: 50 %

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: 4045431000058 Bruttogewicht: 2,425 kg Nettogewicht: 2,425 kg Länge: 200 mm Breite: 200 mm

Höhe: 80 mm

## Karton



ITF 14:4045431010057 VPE: 2 Stück Bruttogewicht: 5,29 kg Nettogewicht: 4,85 kg Länge: 466 mm

Breite: 235 mm Höhe: 106 mm

## Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 56 Anzahl Lagen pro Palette: 8 Bruttogewicht (inkl. Palette): 321,24 kg Nettogewicht: 271,60 kg

Länge: 1.200 mm Breite: 800 mm Höhe: 1.000 mm