

GALBANI GRAN GUSTO 1/32

HARTKÄSE, 44% FETT I. TR.

Der Gran Gusto ist eine Hartkäse-Spezialität, die exklusiv von Galbani entwickelt wurde.

Der Gran Gusto wird mindestens 10 Monate gereift und bietet einen fruchtigen Geschmack mit einer leicht sahnigen Note.



Anwendungshinweise

- Vollmündiger Geschmack und im Mund zartschmelzende Konsistenz
- Sofort Einsatzbereit
- Homogen schmelzend dank hochfeinen Käsestreifen
- Verfeinert den Geschmack aller Warmspeisen
- Laktosefreie Hartkäse-Spezialität
- Für Vegetarier geeignet

Artikelinfos

Artikel-Nr: 156652

EAN 13: 8000430380071

ITF 14 carton: 98000430381057

Genusstauglichkeitskennzeichnung: IT.K065N.CE

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl. Liefertag): 90

Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und

Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Produktinfos

Zutaten: thermisierte Kuhmilch, Salz, Labaustauschstoff, Milchsäurebakterien

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1600 Kj / 385 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Eiweiß	31 g
Salz	1,5 g

Fett in Trockenmasse [%]: 44 %

Fett absolut [%]: 29%

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: 8000430380071

Länge: 200 mm

Breite: 120 mm

Höhe: 80 mm

Karton



ITF 14: 98000430381057

VPE: 10 Stück

Bruttogewicht: 10,5 kg

Nettogewicht: 10 kg

Länge: 390 mm

Breite: 260 mm

Höhe: 190 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 45

Anzahl Lagen pro Palette: 5

Bruttogewicht (inkl. Palette): 497,5 kg

Länge: 1200 mm

Breite: 800 mm

Höhe: 1100 mm