

GALBANI PARMIGIANO REGGIANO DOP 24M 150G

HARTKÄSE G.U. 32% FETT I. TR. 24 MONATE GEREIFT, AUS ROHMILCH HERGESTELLT



Parmigiano Reggiano ist mit der bekannteste Käse der Welt und wird ausschließlich in den Regionen Parma, Reggio Emilia, Nidena, Bilgna und Mantua hergestellt.



Anwendungshinweise

- Leicht körnige Textur
- Nussiger und dezent salziger Geschmack
- Lässt sich der kräftig, würzige Käse hervorragend zu einem leckeren Birnen-Cappaccio oder zu einem guten Rotwein genießen.
- Von Pasta, Polenta bis hin zu Risotto eignet sich der Käse optimal und verleiht dem ganzen eine kräftig, würzige Note.
- Das Verpackungsmaterial des Parmigiano Reggiano besteht aus recyclebaren Materialien.
- 150g Portion-Format

Artikelinfos

Artikel-Nr: 195130

EAN 13: 8000430395914

ITF 14 carton: 18000430395911

Genusstauglichkeitskennzeichnung: IT K065N CE

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 50

Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und

Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Produktinfos

Zutaten: RohMilch, Salz, Lab, Lysozym (aus Ei)

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1671 KJ / 402 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Eiweiß	32 g
Salz	1,6 g

Fett in Trockenmasse [%]: 32 %

Fett absolut [%]: 30%

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: 8000430395914

Bruttogewicht: 166 g

Nettogewicht: 150 g

Länge: 195 mm

Breite: 95 mm

Höhe: 23 mm

Karton



ITF 14:18000430395911

VPE: 7 Stück

Bruttogewicht: 1,26 g

Nettogewicht: 1,05 g

Länge: 210 mm

Breite: 100 mm

Höhe: 202 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 152

Anzahl Lagen pro Palette: 4

Bruttogewicht (inkl. Palette): 216,52 kg

Länge: 1200 mm

Breite: 800 mm

Höhe: 958 mm