

GALBANI MOZZARELLA CUCINA 400G

PASTA FILATA, ITALIENISCHER MOZZARELLA AUS PASTEURISIERTER KUHMLICH, 48 % FETT I. TR.

Der unausweichliche Mozzarella Cucina im praktischen Block-Format

Höhe Qualität für höchsten Genuss.

In Italien hergestellt.



Anwendungshinweise

- Lässt sich leicht in Scheiben oder in Würfel schneiden.
- Hervorragende Schmelzfähigkeit
- Insbesondere gut geeignet für Pizza, Aufläufe, Paninis und zum Überbacken

Artikelinfos

Artikel-Nr: 90548

EAN 13: 8000430132045

ITF 14 carton: 8000430130089

Intrastat-Nr: 4061030

Genusstauglichkeitskennzeichnung: IT 03.001 CE

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl. Liefertag): 20

Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und

Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Verwendungshinweise für den Endverbraucher: Unter

Schutzatmosphäre verpackt

Produktinfos

Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Lab, Salz, Säureregulator: Zitronensäure

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1.137 kJ / 274 kcal
Fett	21,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,2 g
Kohlenhydrate	18,0 g
davon Zucker	12,0 g
Eiweiß	20,5 g
Salz	0,9 g

Fett in Trockenmasse [%]: 48 %

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: 8000430132045
Bruttogewicht: 408 g
Nettogewicht: 400 g
Länge: 160 mm
Breite: 80 mm
Höhe: 40 mm

Karton



ITF 14: 8000430130089
VPE: 5 Stück
Bruttogewicht: 2,14 kg
Nettogewicht: 2 kg
Länge: 357 mm
Breite: 173 mm
Höhe: 65 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 168
Anzahl Lagen pro Palette: 14
Bruttogewicht (inkl. Palette): 385,00 kg
Nettogewicht: 336,00 kg
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1.060 mm