

GALBANI MOZZARELLA GRATTUGIATA 2KG

PASTA FILATA, GERIEBENER MOZZARELLA AUS PASTEURISIRTER KUHMITLICH, 40 % FETT I. TR.



Der geriebene Mozzarella aus Galbani Professional überzeugt durch seine hohe Leistungen auf Pizza.



Anwendungshinweise

- Mittlere Streifen, klumpt nicht
- Verbrennt nicht bei hohen Temperaturen
- Hervorragende Schmelzfähigkeit und Deckungskraft
- Lässt sich leicht und einheitlich auf der Pizza-Oberfläche verteilen
- Gibt weder Wasser noch Fett ab
- Perfekt zum Überbacken für Pizza, Aufläufe, Gratins oder Lasagne

Artikelinfos

Artikel-Nr: 113372

EAN 13: 5906207020320

ITF 14 carton: 5906207475809

Intrastat-Nr: 4069089

Genusstauglichkeitskennzeichnung: PL 20101601 WE

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl. Liefertag): 20

Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und

Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8 °C

Produktinfos

Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Trennmittel: Kartoffelstärke, Lab, Salz, MILCHSäurebakterien

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1.191 KJ / 286 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,6 g
Kohlenhydrate	25,0 g
davon Zucker	0,50 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,4 g

Fett in Trockenmasse [%]: 40 %

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: 5906207020320

Bruttogewicht: 2,02 kg

Nettogewicht: 2 kg

Länge: 340 mm

Breite: 50 mm

Höhe: 350 mm

Karton



ITF 14:5906207475809

VPE: 5 Stück

Bruttogewicht: 10,7 kg

Nettogewicht: 10 kg

Länge: 396 mm

Breite: 296 mm

Höhe: 220 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 56

Anzahl Lagen pro Palette: 7

Bruttogewicht (inkl. Palette): 590,60 kg

Nettogewicht: 560,00 kg

Länge: 1.200 mm

Breite: 800 mm

Höhe: 1.690 mm