

GALBANI MOZZARELLA JULIENNE 1,5KG

PASTA FILANTE, GERIEBENER MOZZARELLA AUS PASTEURISIRTER KUHMITLICH, 45 % FETT I. TR.



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



Anwendungshinweise

- Mittelgroße Streifen, klumpt nicht.
- Lässt sich leicht und einheitlich auf der Pizza-Oberfläche verteilen
- Verbrennt nicht bei hohen Temperaturen.
- Hervorragende Schmelzfähigkeit und Deckungskraft
- Gibt weder Wasser noch Fett ab.
- Empfohlen für Elektroöfen und Holzöfen.

Artikelinfos

Artikel-Nr: 90557

EAN 13: 8000430137217

ITF 14 carton: 8000430130379

Intrastat-Nr: 4061030

Genusstauglichkeitskennzeichnung: IT 03.002 CE

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl. Liefertag): 21

Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und

Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8 °C

Produktinfos

Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Salz, Lab, Säuerungsmittel: Citronensäure

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1.239 KJ / 298 kcal
Fett	22,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	15,6 g
Kohlenhydrate	1,9 g
davon Zucker	0,80 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,0 g

Fett in Trockenmasse [%]: 45 %

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: 8000430137217

Bruttogewicht: 1,5 kg

Nettogewicht: 1,5 kg

Länge: 320 mm

Breite: 250 mm

Höhe: 50 mm

Karton



ITF 14:8000430130379

VPE: 4 Stück

Bruttogewicht: 6,5 kg

Nettogewicht: 6 kg

Länge: 390 mm

Breite: 290 mm

Höhe: 170 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 40

Anzahl Lagen pro Palette: 5

Bruttogewicht (inkl. Palette): 281,00 kg

Nettogewicht: 240,00 kg

Länge: 1.200 mm

Breite: 800 mm

Höhe: 1.000 mm