

GALBANI RICOTTA 1,5KG

MOLKENEIWEISSKÄSE, 40 % FETT I. TR.



- **Nur 13% Fett** : leichte Alternative zum Frischkäse oder Sahne
- **Milder und sahniger Geschmack**
- **Höhe Qualität & Leistung beim Kochen** : perfekt für die Zubereitung von Füllungen > keine Wasserentsorgung
- **Leicht-körnige Textur**: lässt sich gut verarbeiten



Anwendungshinweise

- **Ideal für Füllungen** (Pasta, Desserts, Pizza...)
- **Starke Bindungskraft für cremige und mildere Soßen**
- **Besonders streichzart – auch ideal für Snacks und belegte Backwaren.**

Artikelinfos

Artikel-Nr: 90567

EAN 13: 8000430193015

ITF 14 carton: 8000430919059

Intrastat-Nr: 4061050

Genusstauglichkeitskennzeichnung: IT 03.001 CE

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 18

Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und

Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Produktinfos

Zutaten: pasteurisierte MOLKE, Säuerungsmittel: Citronensäure, MILCHsäure

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	608 KJ / 146 kcal
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,6 g
Kohlenhydrate	6 g
davon Zucker	4,3 g
Eiweiß	8 g
Salz	0,2 g

Fett in Trockenmasse [%]: 40 %

Labart: Ohne 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: 8000430193015
Bruttogewicht: 1,545 kg
Nettogewicht: 1,5 kg
Länge: 119 mm
Breite: 185 mm
Höhe: 105 mm

Karton



ITF 14:8000430919059
VPE: 4 Stück
Bruttogewicht: 6,54 kg
Nettogewicht: 6 kg
Länge: 388 mm
Breite: 200 mm
Höhe: 232 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 40
Anzahl Lagen pro Palette: 4
Bruttogewicht (inkl. Palette): 289,00 kg
Nettogewicht: 240,00 kg
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1.080 mm