

# VALLÉE CAMEMBERT 1791 250G (V)

WEICKHÄSE AUS PASTEURISIERTER KUHMITLICH, 45 % FETT I. TR.



Vollmundiger und fein-aromatischer Geschmack.

Ideal zum Belegen von herzhaften Snacks oder für warme Gerichte wie Burger, Tarte, Pizza

Perfekt für ein typisch französisches Käsebuffet.



## Anwendungshinweise

Ideal zum Belegen von herzhaften Snacks oder für warme Gerichte wie Burger, Tarte, Pizza. Perfekt für ein typisch französisches Käsebuffet.

## Artikelinfos

Artikel-Nr: 48865

EAN 13: 3175400012391

ITF 14 carton: 3228025051952

Intrastat-Nr: 4069082

Genusstauglichkeitskennzeichnung: FR 50.453.001 CE

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl. Liefertag): 21

Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und

Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

## Produktinfos

Zutaten: pasteurisierte KuhMITLICH, Salz, Käsereikulturen, Lab

### Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1.030 KJ / 250 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	0,10 g
davon Zucker	0,10 g
Eiweiß	17 g
Salz	1,3 g

Fett in Trockenmasse [%]: 45 %

Labart: Tierisches 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: 3175400012391

Bruttogewicht: 268 g

Nettogewicht: 250 g

Länge: 110 mm

Breite: 110 mm

Höhe: 33 mm

## Karton



ITF 14:3228025051952

VPE: 12 Stück

Bruttogewicht: 3,4 kg

Nettogewicht: 3 kg

Länge: 390 mm

Breite: 240 mm

Höhe: 101 mm

## Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 150

Anzahl Lagen pro Palette: 15

Bruttogewicht (inkl. Palette): 538,00 kg

Nettogewicht: 450,00 kg

Länge: 1.200 mm

Breite: 800 mm

Höhe: 1.665 mm