

SOCIÉTÉ ROQUEFORT A.O.P 100G

ROQUEFORT AOP, EDELPILZKÄSE AUS ROHER SCHAFMILCH, MINDESTENS 52 % FETT I. TR.



Der hochwertige Blauschimmelkäse mit „gesch tzter Ursprungsbezeichnung (g.U.)“, die für ausgesprochen gute Qualität steht
Hergestellt aus 100% roher Schafsmilch und in unseren natürlichen Kellern in Roquefort-sur-Soulzon gereift.
Typisch, würziger Geschmack für die Feinschmecker.



Anwendungshinweise

Eine Vielzahl origineller Kreationen lassen sich in der Gastronomie für Salate/Bowls, Burger, zum Kochen oder für eine Käseplatte anfertigen.

Artikelinfos

Artikel-Nr: 135225

EAN 13: 3023260001362

ITF 14 carton: 3023265171411

Intrastat-Nr: 4064010

Genusstauglichkeitskennzeichnung: FR 12.203.018 CE

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 50

Transport- & Lagerbedingungen: Transport- und

Lagerbedingungen: + 4  C bis + 8  C

Produktinfos

Zutaten: rohe SchafMILCH, Salz, MILCHsäurebakterien, Lab , Penicillium roqueforti

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1.469 Kj / 361 kcal
Fett	31,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,5 g
Kohlenhydrate	000 g
davon Zucker	000 g
Eiweiß	19 g
Salz	3,7 g

Fett in Trockenmasse [%]: 52 %

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: 3023260001362
Bruttogewicht: 123 g
Nettogewicht: 100 g
Länge: 135 mm
Breite: 131 mm
Höhe: 28 mm

Karton



ITF 14:3023265171411
VPE: 10 Stück
Bruttogewicht: 1,6 kg
Nettogewicht: 1 kg
Länge: 150 mm
Breite: 274 mm
Höhe: 130 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 180
Anzahl Lagen pro Palette: 9
Bruttogewicht (inkl. Palette): 313,00 kg
Nettogewicht: 180,00 kg
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1.320 mm