

GALBANI GORGONZOLA CREMOSO G.U. 1,5KG

EDELPILZKÄSE D.O.P. AUS PASTEURISIRTER KUHMITLICH, 48 % FETT I. TR.



Galbani Gorgonzola Cremoso D.O.P. (geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.) ist ein italienischer Blauschimmelkäse, der wegen seines milden Geschmacks und der cremig-weichen Konsistenz besonders beliebt ist.



Anwendungshinweise

Portion-Format eignet sich für den Buffet-Einsatz oder für Käseplatten.

- **Extra Cremige Konsistenz:** perfekt für die Zubereitung von Dips und Vorspeisen, sowie für cremige Käsesaucen.
- **Einzigartiger kräftige Geschmack**
- **Typische Blauschimmel-Marmorierung**
- **Optimale verwendete Produktmenge** dank dem würzigen Geschmack

Artikelinfos

Artikel-Nr: 90706

EAN 13: 8000430050189

ITF 14 carton: 4045431050183

Intrastat-Nr: 4064050

Genusstauglichkeitskennzeichnung: IT 03 001 CE

Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl. Liefertag): 21

Transport- & Lagerbedingungen: + 4 °C bis + 8°C

Produktinfos

Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Kälberlab, Penicillium Roqueforti, LACTOSE, Salz

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1.311 KJ / 316 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,8 g
Kohlenhydrate	10,0 g
davon Zucker	00,0 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,4 g

Fett in Trockenmasse [%]: 48 %

Labart: Tierisches Lab

Allergen: Enthält Milch und Milchderivate Enthält Lactose

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: 8000430050189
Bruttogewicht: 1,5 kg
Nettogewicht: 1,5 kg
Länge: 180 mm
Breite: 180 mm
Höhe: 105 mm

Karton



ITF 14:4045431050183
VPE: 2 Stück
Bruttogewicht: 3,35 kg
Nettogewicht: 3 kg
Länge: 390 mm
Breite: 205 mm
Höhe: 120 mm

Palette



Anzahl Kartons pro Palette: 96
Anzahl Lagen pro Palette: 8
Bruttogewicht (inkl. Palette): 337,00 kg
Nettogewicht: 288,00 kg
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1.090 mm