

**Galbani Gorgonzola Erborinato Intenso D.O.P. 1/8 de meule  
1,5Kg x2**



- Un Gorgonzola typé et facile à trancher
- Gorgonzola DOP (= AOP Appellation d'Origine Protégée) en 8ème de meule, env 1,5kg (poids variable)
- Affiné pour avoir un goût intense et typé, et une texture plus ferme que celle du Gorgonzola cremoso.
- Idéal pour tout type de découpes.
- S'utilise à chaud comme à froid.
- Le Gorgonzola Galbiani est le préféré des italiens.
- Fabriqué en Italie, en Lombardie, dans la zone DOP



## Fromages Italiens

### Produit

|                                     |                                                       |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Dénomination légale                 | Gorgonzola AOP                                        |
| Ingrédients                         | LAIT pasteurisé, sel, presure (croûte non comestible) |
| Origine du lait                     | Produit non concerné par le décret                    |
| DDM garantie entrepôt               | 20 jours                                              |
| Conditions de conservation          | A conserver entre +4 et +6°C                          |
| Code article                        | 90530 01                                              |
| EAN 13                              | 3595550501925                                         |
| DUN 14                              | 98000430050533                                        |
| OGM                                 | <0,9% conformément à la réglementation                |
| Ionisation                          | Non                                                   |
| Allergènes                          | Lait et dérivés                                       |
| Contaminations croisées             | Néant                                                 |
| Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm) | Diamètre: 18 x 10,5                                   |

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

|                            | Pour 100g           | par portion<br>de 30g | % d'AR*<br>pour 100g | % d'AR*<br>par portion |
|----------------------------|---------------------|-----------------------|----------------------|------------------------|
| Energie :                  | 1376 kJ<br>332 kcal | 413kJ<br>100kcal      | 16%<br>17%           | 5%<br>5%               |
| Matières grasses :         | 28 g                | 8.4g                  | 40%                  | 12%                    |
| dont acides gras saturés : | 19,5 g              | 5.9g                  | 98%                  | 29%                    |
| Glucides :                 | 1,0 g               | 0g                    | 0,4%                 | 0%                     |
| dont sucres :              | 0 g                 | 0g                    | 0,0%                 |                        |
| Protéines :                | 19 g                | 5.7g                  | 38%                  | 11%                    |
| Sel :                      | 2,0 g               | 0.60g                 | 33%                  | 10%                    |

\* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

### Conditionnement

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| <b>Colisage</b>               |                    |
| Nombre d'unités par colis     | 2                  |
| Dimensions (L x l x h en cm)  | 38,3 x 18,5 x 11,8 |
| Poids net / brut (kg)         | 3* / 3,25*         |
| <b>Palettisation</b>          |                    |
| Nombre de colis par couche    | 12                 |
| Nombre de couches par palette | 8                  |
| Nombre de colis par palette   | 96                 |
| Dimension (L x l x h en cm)   | 120 x 80 x 109     |
| Poids net / brut (kg)         | 288* / 337*        |

IT  
03 1  
CE

Egidio Galbani S.r.l Stab.Corteolona

Certifications : IFS, BRC, ISO 14001, FSIS 22000

Date d'édition : 11/04/2022

Date de mise à jour : 19/01/2021  
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes