Fromages Italiens

GALBANI PROFESSIONALE Mascarpone pot 500g

- Un mascarpone crémeux qui offre un foisonnement et une tenue exceptionnelle à votre tiramisu
- Goût de lait, légèrement caramélisé. Texture onctueuse et lisse.
- En cuisine : excellent liant et nappant dans les sauces et les appareils
- 41% de MG dans le produit fini. 80% de MG sur Extrait Sec
- Fabriqué en Italie, à Certosa en Lombardie.
- Le mascarpone préféré des italiens

Produit

Dénomination légale	Mascarpone
Ingrédients	crème de LAIT pasteurisée, LAIT pasteurisé, correcteur d'acidité : acide citrique (E330).
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLC garantie entrepôt	45 jours
Conditions de conservation Conservation après ouverture	Température de conservation: +4°C à +6°C. Ne doit pas être mis dans un autre contenant que celui d'origine, consommer dans les 48 heures après ouverture.
Code article	14963 01
EAN 13	8000430172416
DUN 14	08000430917635
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 : 11,5 x 8,7

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1662 kJ		20%	
	403 kcal		20%	
Matières grasses :	41 g		59%	
dont acides gras saturés :	28 g		140%	
Glucides :	4,0 g		1,5%	
dont sucres :	3,0 g		3,3%	
Protéines :	4,5 g		9,0%	
Sel :	0,08 g		1,3%	

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	8 pots
Dimensions (L x l x h en cm)	47,5 x 26 x 9
Poids net / brut (kg)	4 / 4,4
Palettisation	
Nombre de colis par couche	7
Nombre de couches par palette	10
Nombre de colis par palette	70
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 108
Poids net / brut (kg)	280 / 333

IT
03 2
CE

spA E. Galbani Certosa

Certifications : IFS, BRC, ISO 14001, FSSC 22000

Date d'édition : 08/02/2022
Date de mise à jour : 19/01/2021
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes