

LATM Retinato ca 2,5kg

Artikelnummer Niederreuther	010168
Vorbestellartikel	ja
Warengruppe	Hartkäse
Herkunftsland	Italien
Region	
Zolltarifnummer	0406 90 99
Bestelleinheit	Stück
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung Kunde	90 Tage
EAN Code 13 EVE	
EAN Code 13 GVE Bestellcode	8011661269820
EAN Code 128 EVE	
EAN Code 128 GVE	(02)98011661269823(15)JJMMTT(3103)KKKGGG(37)X
EAN Code 128 (Palette)	(02)98011661269823(15)JJMMTT(3103)KKKGGG(37)X
Abmessungen Einzelpackung (TBH) in mm	150/180/100
Abmessungen Karton (TBH) in cm	47/47/25
Inhalt pro Karton	8
Karton pro Lage	4
Lagen pro Palette	7
Karton pro Palette	28
Bruttogewicht	2,52 KG
Nettofüllmenge	2,5 KGM
IFS / gültig bis	ja
BRC / gültig bis	nein
Abtropfgewicht	
Konformitätserklärung Verpackung	nein
Verpackung entspricht EU-VO 1935/2004, EU-VO 10/2011	nein
Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)	

Veterinärkontrollnummer	IT 03 642 CE
BIO Nummer	
BIO Produkt	
GVO-kennzeichnungsfrei	
Ernährungshinweis	
Fisch: Produktionsmethode	
Fisch: MSC	
Fisch: Fanggebiet	
Fisch: Fangmethode	
Fisch: Lateinischer Name	
Fisch: Fischeinwage	
Käsegruppe	
Käse: Fett in Trockenmasse	32 %
Käse: Lab tierisch/mikrobiell	
Wurst: Darm/Hülle	
Wurst: Körnung	
Reifungszeit	15 Monat/e
Lagerungszustand	
Brandname (Marke)	
Kontaktname	Latteria Sociale Mantova Società Agricola Cooperativa
Kontaktadresse	Via F.lli Kennedy, 48, 46047 - S. Antonio di Porto Manovano

Herkunftsland Hauptrohstoff	
Verkehrsbezeichnung	Italienischer Hartkäse mit Rohmilch hergestellt mindestens 32% Fett. i. Tr.
Brick Code	Cheese/Cheese Substitutes (Perishable)
Verpflichtende Kennzeichnung an der Ware	
Allgemeine Haftungsklausel	
Zubereitungsart	
Zubereitungsanweisung	
Aufbewahrungshinweis	kuehl lagern bei unter +10°C
Verwendungshinweis	kuehl lagern bei unter +10°C
Laufzeit nach dem Öffnen	
Produktionsstätte	
MHD Art	
Beurteilungsfrequenz	
Produktionscode	
Beschreibung Produktionscode	
Rückverfolgbarkeit	
Verpackungskennzeichen 1	
Verpackungskennzeichen 2	
Verpackungskennzeichen 3	
Nährwertanspruch 1	
Nährwertanspruch 2	
Nährwertanspruch 3	
Lagertemperatur min.	2 °C
Lagertemperatur max.	10 °C
Relative Luftfeuchte	
Sensorik: Aussehen	
Sensorik: Geruch	
Sensorik: Geschmack	
Sensorik: Konsistenz	
Zutaten	Zutaten: MILCH, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym (aus EI)

Alkohol		FREE_FROM	
Laktose			
Glukose			
Fruktose			
Glutenhaltiges Getreide			
Krebstiere und -erzeugnisse			
Eier und -erzeugnisse		CONTAINS	
Fisch und -erzeugnisse			
Soja und -erzeugnisse			
Milch und -erzeugnisse		CONTAINS	
Lupine und -erzeugnisse			
Schalenfrüchte			
Erdnüsse und -erzeugnisse			
Sesam und -erzeugnisse			
Schwefeldioxid und Sulfite			
Weichtiere und -erzeugnisse			
Sellerie und -erzeugnisse			
Senf und -erzeugnisse			
Allergenhinweis			
Portionsgröße			g
Anzahl Portionen je Packung			
Zubereitungsgrad		UNPREPARED	
Energie	je 100g	1654 (ungefähr)	kJ
Energie	je 100g	398 (ungefähr)	kCal
Fett	je 100g	29 (ungefähr)	g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	je 100g	18 (ungefähr)	g
Fett, davon einfach unges. Fettsäuren	je 100g		g
Fett, davon mehrfach unges. Fettsäuren	je 100g		g
Kohlenhydrate	je 100g	0 (ungefähr)	g
Kohlenhydrate, davon Zucker	je 100g	0 (ungefähr)	g
Kohlenhydrate, davon Alkohol	je 100g		g
Kohlenhydrate, davon Stärke	je 100g		g
Ballaststoffe	je 100g		g
Eiweiß	je 100g	33 (ungefähr)	g
Salz	je 100g	1,5 (ungefähr)	g
Calcium	je 100g		mg
Jod	je 100g		mg
Phosphor	je 100g		mg
Vitamin D	je 100g		µg
Omega-3 Fettsäuren	je 100g		g
Omega-6 Fettsäuren	je 100g		g

WARENKUNDE

Körniger italienischer Hartkäse. Ideal zum Reiben und anschließendem Gebrauch für Pasta, Pizza, usw.