



Galbani Ricotta 1,5 Kg



- Une texture légère, un goût frais et délicat pour un fromage emblématique de la cuisine italienne,
- Un produit polyvalent qui s'utilise à chaud comme à froid, nature, sucrée ou salée,
- A froid elle apporte fraîcheur et finesse à vos wraps et involtini,
- A chaud la ricotta Galbanipermet d'obtenir une texture onctueuse et légère dans vos sauces et vos quiches,
- Un produit nutritionnellement intéressant : faible en matière grasse et riche en protéines et en calcium

Fromages Italiens

Produit

Dénomination légale	Ricotta
Ingrédients	Lactosérum pasteurisé, correcteur d'acidité : acide lactique et acide citrique.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLC garantie entrepôt	20 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +6°C.
Code article	90926 01
EAN 13	8000430193015
DUN 14	08000430919301
OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	diamètre: 18,5 x hauteur: 10,5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	645 kJ 155 kcal		7,7% 7,8%	
Matières grasses :	11 g		16%	
dont acides gras saturés :	7,6 g		38%	
Glucides :	6,0 g		2,3%	
dont sucres :	4,3 g		4,8%	
Protéines :	8,0 g		16%	
Sel :	0,15 g		2,5%	

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

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	2 pots			
Dimensions (L x l x h en cm)	40	x	21	x 12,5
Poids net / brut (kg)	3	/		3,35
Palettisation				
Nombre de colis par couche	8			
Nombre de couches par palette	10			
Nombre de colis par palette	80			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 115
Poids net / brut (kg)	240	/		293

IT
03.1
CE

spA E. Galbani Corteolona

Certifications : IFS, BRC, ISO 14001, FSSC 22000

27/12/2016
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes