



Galbani Gorgonzola Eccellenza Cremoso D.O.P. 1/8 de meule 1,5Kg x2



- Un Gorgonzola doux et crémeux
- Gorgonzola DOP (= AOP Appellation d'Origine Protégée) en 8ème de meule, env. 1,5kg (poids variable)
- Le Gorgonzola Cremoso est parfumé et crémeux, c'est le plus consommé en Italie, aussi bien sur les plateaux de fromages qu'en cuisine.
- Texture souple et fondante : idéale pour les sauce (pâtes, risottos ...), les pizzas.
- Facilement tartinable.
- Le Gorgonzola Galbani 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
DLUO garantie entrepôt	20 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4 et +6°C
Code article	90529 01
EAN 13	8000430501919
DUN 14	98000430050526
OGM	Non
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 de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1311 kJ 316 kcal	393kJ 95kcal	16%	5%
Matières grasses :	26 g	7.8g	37%	11%
dont acides gras saturés :	18 g	5.4g	90%	27%
Glucides :	1,5 g	0g	0,6%	0%
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	19 g	5.7g	38%	11%
Sel :	1,4 g	0.42g	23%	7%

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

Conditionnement

Colisage	
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*
Palettisation	
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

spA E. Galbani Corteolona

Certifications : IFS, BRC, ISO 14001, FSSC 22000

11/01/2016
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes