



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 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	90530 01		
EAN 13	3595550501925		
DUN 14	98000430050533		
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 :	1376 kJ 332 kcal	413kJ 100kcal	16% 17%	5% 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

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
031
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