



GALBANI PROFESSIONALE Grana Padano DOP Scaglie (copeaux) 500g



- Grana Padano AOP Scaglie (en copeaux), dans une barquette 500g
- Texture légèrement granuleuse (Grana)
- Goût prononcé, notes fruitées
- Découpé en copeaux réguliers, prêts à l'emploi et résistants à la manipulation,
- Maîtrise du coût portion : 1 copeau = 1,5g
- Pour les salades (César ...), les carpaccios, les plats de pâtes ...
- Fabriqué en Italie, en Lombardie, dans la zone AOP



Produit	
Dénomination légale	Grana Padano AOP en copeaux
Ingrédients	LAIT cru, sel, présure, conservateur : E1105 (CEUF)
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLUO garantie entrepôt	45 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +7°C.
Code article	99438 01
EAN 13	8000430395563
DUN 14	08000430939316
OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés, œufs et dérivés
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	26,7 x 18,2 x 5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1654 kJ 398 kcal	496kJ 119kcal	20% 20%	6% 6%
Matières grasses :	29 g	8.7g	41%	12%
dont acides gras saturés :	18 g	5.4g	90%	27%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	33 g	9.9g	66%	20%
Sel :	1,5 g	0.45g	25%	8%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	6
Dimensions (L x l x h en cm)	37,5 x 28 x 16
Poids net / brut (kg)	3 / 3,62
Palettisation	
Nombre de colis par couche	8
Nombre de couches par palette	6
Nombre de colis par palette	48
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 111
Poids net / brut (kg)	144 / 199

IT 08 29 CE
Produit pour SpA E. Galbani