



**Professionale**

**Galbani Mascarpone en barquette 2 Kg**



- La référence du mascarpone : texture ferme, performant au foisonnement
- Un goût de lait cuit, légèrement sucré et une texture onctueuse et lisse grâce à un procédé de fabrication unique avec un double chauffage
- En pâtisserie : 41,5% de MG pour une texture ferme, très performante au foisonnement et une excellente tenue : la garantie d'un tiramisù maison réussi
- En cuisine : excellent liant et nappant dans les sauces et les appareils
- Fabriqué en Italie
- Le mascarpone préféré des italiens

## Fromages Italiens

### Produit

Dénomination légale	Mascarpone
Ingrédients	crème de LAIT pasteurisée, LAIT pasteurisé, correcteur d'acidité : acide citrique (E330).
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLC garantie entrepôt	30 jours
Conditions de conservation	Température de conservation: +4°C à +7°C.
Code article	90562 01
EAN 13	8000430171518
DUN 14	08000430917000
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	24,5 x 11,2 x 10,5

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1662 kJ 403 kcal		20%	
Matières grasses :	41 g		59%	
dont acides gras saturés :	28 g		140%	
Glucides :	4,0 g		1,5%	
dont sucres :	3,0 g		3,3%	
Protéines :	4,5 g		9,0%	
Sel :	0,08 g		1,3%	

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

### Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	6 barquettes
Dimensions (L x l x h en cm)	45,5 x 25,8 x 22,3
Poids net / brut (kg)	12 / 13
Palettisation	
Nombre de colis par couche	5
Nombre de couches par palette	4
Nombre de colis par palette	20
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 104
Poids net / brut (kg)	240 / 285

IT  
03 2  
CE

spA E. Galbani Certosa

Certifications : IFS, BRC, ISO 14001, FSSC 22000