



Professionale

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 Galbani Professionale permet 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 (LAIT), crème de LAIT et/ou de lactosérum (LAIT).
Origine du lait	UE
DLC garantie entrepôt	20 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.
Conservation après ouverture	A consommer dans les 2 jours après ouverture
Code article	90926 01
EAN 13	8000430193015
DUN 14	08000430919301
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)	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 :	608 kJ 146 kcal		7,2% 7,3%	
Matières grasses :	10 g		14%	
dont acides gras saturés :	6,6 g		33%	
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			10	
Nombre de couches par palette			8	
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

Egidio Galbani S.r.l Stab.Corteolona

Certifications : IFS, BRC, ISO 14001, FSSC 22000