

Zarpellon Grana Pad. ca 1 kg 10 ST/KT 12-14 Monate

Artikelnummer Niederreuther	010113
Vorbestellartikel	nein
Warengruppe	Parmesan
Herkunftsland	
Region	
Zolltarifnummer	0406 90 61
Bestelleinheit	Stück
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung Kunde	90 Tage
EAN Code 13 EVE	2712121
EAN Code 13 GVE Bestellcode	9006382103613
EAN Code 128 EVE	(01)99006382103616(15)JJMMTT(3103)KKKGGG
EAN Code 128 GVE	(02)99006382103616(15)JJMMTT(3103)KKKGGG(37)X
EAN Code 128 (Palette)	
Abmessungen Einzelpackung (TBH) in mm	
Abmessungen Karton (TBH) in cm	39,5/30/21,5
Inhalt pro Karton	10
Karton pro Lage	8
Lagen pro Palette	4
Karton pro Palette	32
Bruttogewicht	1,1 KG
Nettofüllmenge	1 KG
IFS / gültig bis	ja 07.12.2016
BRC / gültig bis	nein 14.11.2015
Abtropfgewicht	
Konformitätserklärung Verpackung / gültig bis	nein
Verpackung entspricht EU-VO 1935/2004, EU-VO 10/2011	nein
Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)	

Veterinärkontrollnummer	IT 05 120 CE
BIO Nummer	
BIO Produkt	
GVO-kennzeichnungsfrei	
Ernährungshinweis	
Fisch: Produktionsmethode	
Fisch: MSC	
Fisch: Fanggebiet	
Fisch: Fangmethode	
Fisch: Lateinischer Name	
Fisch: Fischeinwage	
Käsegruppe	
Käse: Fett in Trockenmasse	32 %
Käse: Lab tierisch/mikrobiell	ANIMAL_RENNET
Wurst: Darm/Hülle	
Wurst: Körnung	
Reifungszeit	12-14 Monate
Lagerungszustand	NOT_PREVIOUSLY_FROZEN
Brandname (Marke)	
Kontaktname	
Kontaktadresse	

Herkunftsland Hauptrohstoff	
Verkehrsbezeichnung	original italienischer Hartkäse
Brick Code	Cheese/Cheese Substitutes (Perishable)
Verpflichtende Kennzeichnung an der Ware	
Allgemeine Haftungsklausel	
Zubereitungsart	READY_TO_EAT
Zubereitungsanweisung	
Aufbewahrungshinweis	Gekühlt lagern bei +2°C bis +8°C
Verwendungshinweis	Gekühlt lagern bei +2°C bis +8°C
Laufzeit nach dem Öffnen	
Produktionsstätte	
MHD Art	BEST_BEFORE_DATE
Beurteilungsfrequenz	
Produktionscode	
Beschreibung Produktionscode	
Rückverfolgbarkeit	
Verpackungskennzeichen 1	
Verpackungskennzeichen 2	
Verpackungskennzeichen 3	
Nährwertanspruch 1	
Nährwertanspruch 2	
Nährwertanspruch 3	
Lagertemperatur min.	2 °C
Lagertemperatur max.	6 °C
Relative Luftfeuchte	
Sensorik: Aussehen	gelblich
Sensorik: Geruch	charakteristisch
Sensorik: Geschmack	charakteristisch
Sensorik: Konsistenz	
Zutaten	Zutaten: MILCH, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym Eiweisstoffe

Alkohol		FREE_FROM	
Laktose			
Glukose			
Fruktose			
Glutenhaltiges Getreide			
Krebstiere und -erzeugnisse			
Eier und -erzeugnisse		CONTAINS	
Fisch und -erzeugnisse			
Soja und -erzeugnisse			
Milch und -erzeugnisse		CONTAINS	
Lupine und -erzeugnisse			
Schalenfrüchte			
Erdnüsse und -erzeugnisse			
Sesam und -erzeugnisse			
Schwefeldioxid und Sulfite			
Weichtiere und -erzeugnisse			
Sellerie und -erzeugnisse			
Senf und -erzeugnisse			
Allergenhinweis			
Portionsgröße			g
Anzahl Portionen je Packung			
Zubereitungsgrad		UNPREPARED	
Energie	je 100g	1612 (ungeföhr)	kJ
Energie	je 100g	388 (ungeföhr)	kCal
Fett	je 100g	28 (ungeföhr)	g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	je 100g	18 (ungeföhr)	g
Fett, davon einfach unges. Fettsäuren	je 100g		g
Fett, davon mehrfach unges. Fettsäuren	je 100g		g
Kohlenhydrate	je 100g	0 (ungeföhr)	g
Kohlenhydrate, davon Zucker	je 100g	0 (ungeföhr)	g
Kohlenhydrate, davon Alkohol	je 100g		g
Kohlenhydrate, davon Stärke	je 100g		g
Ballaststoffe	je 100g		g
Eiweiß	je 100g	33 (ungeföhr)	g
Salz	je 100g	1,5 (ungeföhr)	g
Calcium	je 100g		mg
Jod	je 100g		mg
Phosphor	je 100g		mg
Vitamin D	je 100g		µg
Omega-3 Fettsäuren	je 100g		g
Omega-6 Fettsäuren	je 100g		g

WARENKUNDE

Der Grana Padano mit Herkunft aus den Regionen Parma und Reggio Emilia ist ein gepreßter, körniger Hartkäse. Grana Padano hat eine sehr kleine Lochung und eine gebürstete, geölte goldbraune Rinde. Zur Herstellung von 1 kg Grana Padano benötigt man rund 16 Liter Milch.

Qualitätsmerkmale sind:

Grana Padano Konsortiumzeichen = geprüfte Qualität

Traditionelles Zerteilen durch Brechen (nicht schneiden)

Deckel und Boden der Laibe werden entfernt und nicht mitverpackt

Produktion und Reifung garantiert nach Vorschriften des Consorzio Grana Padano

Bröckeliger Käseteig, Salzkristalle im Teig sind im Mund spürbar

Grana Padano ist sehr vielseitig und man kann ihn fast zu jedem Gericht (gerieben oder in Stücken) verwenden."

