



**GALBANI Ricotta 450g**



- Un fromage emblématique de la cuisine italienne qui s'utilise comme une crème
- Texture légèrement granuleuse, fondante et crémeuse. Goût doux et crémeux
- Usage à chaud ou à froid, nature, sucré ou salé
- A froid se tartine et se mélange facilement : wraps et involtini, sauces crudités, verrines et desserts sucrés ...
- A chaud : sauces, farces pour les pâtes, quiches et tartes ...
- Faible en matière grasse et riche en protéines et en calcium
- 38% de MG sur Extrait Sec minimum



## Fromages Italiens

### Produit

Dénomination légale	Ricotta
Ingrédients	Lactosérum pasteurisé (LAIT), crème de LAIT et/ou de lactosérum (LAIT)
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLC garantie entrepôt	20 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +7°C.
Code article	115085 01
EAN 13	8000430193510
DUN 14	08000430911015
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: 11,5 x hauteur: 10

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	608 kJ 146 kcal	182kJ 44kcal	7,2% 7,3%	2% 2%
Matières grasses :	10 g	3.0g	14%	4%
dont acides gras saturés :	6,6 g	2.0g	33%	10%
Glucides :	6,0 g	1.8g	2,3%	1%
dont sucres :	4,3 g	1.3g	4,8%	1%
Protéines :	8,0 g	2.4g	16%	5%
Sel :	0,15 g	0.05g	2,5%	1%
Calcium :	330 mg	99mg	41%	

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

### Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	8 pots			
Dimensions (L x l x h en cm)	48	x	24,6	x 10,7
Poids net / brut (kg)	3,6	/		4
Palettisation				
Nombre de colis par couche	6			
Nombre de couches par palette	8			
Nombre de colis par palette	48			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 97
Poids net / brut (kg)	172,8	/		217

IT  
03 1  
CE

Egidio Galbani S.r.l Stab.Corteolona

Certifications : IFS, BRC, ISO 14001, FSSC 22000

Date d'édition : 15/02/2024

Date de mise à jour : 24/07/2022  
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes