



GALBANI PROFESSIONALE Mascarpone pot 500g



- Un mascarpone crémeux qui offre un foisonnement et une tenue exceptionnelle à votre tiramisu
- Goût de lait, légèrement caramélisé. Texture onctueuse et lisse.
- En cuisine : excellent liant et nappant dans les sauces et les appareils
- 41% de MG dans le produit fini. 80% de MG sur Extrait Sec
- Fabriqué en Italie, à Certosa en Lombardie.
- 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	UE
DLC garantie entrepôt	45 jours
Conditions de conservation	Température de conservation: +4°C à +6°C.
Conservation après ouverture	Ne doit pas être mis dans un autre contenant que celui d'origine, consommer dans les 48 heures après ouverture.
Code article	14963 01
EAN 13	8000430172416
DUN 14	08000430917635
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 8,7

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	8 pots
Dimensions (L x l x h en cm)	47,5 x 26 x 9
Poids net / brut (kg)	4 / 4.4
Palettisation	
Nombre de colis par couche	7
Nombre de couches par palette	10
Nombre de colis par palette	70
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 108
Poids net / brut (kg)	280 / 333

IT 03 2 CE spA E. Galbani Certosa
Certifications : IFS, BRC, ISO 14001, FSSC 22000

Date de mise à jour : 30/01/2025 Date d'édition : 04/02/2025 SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes