



Galbani Mascarpone en barquette 2 Kg



- La référence du mascarpone
- Un goût de lait caramélisé et une texture onctueuse et lisse grâce à un procédé de fabrication unique avec un double chauffage
- En pâtisserie : une texture ferme, très performante au foisonnement et une excellente tenue : la garantie d'un tiramisu 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 de vache pasteurisée, LAIT de vache pasteurisé, correcteur d'acidité : acide citrique.
Origine du lait	UE
DLC garantie entrepôt	30 jours
Conditions de conservation	Température de conservation: +4°C à +6°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 :	1579 kJ 383 kcal		19% 19%	
Matières grasses :	39 g		56%	
dont acides gras saturés :	25 g		125%	
Glucides :	4,0 g		1,5%	
dont sucres :	3,5 g		3,9%	
Protéines :	4,0 g		8,0%	
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

Date de mise à jour : 02/04/2025 Date d'édition : 10/04/2025

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes