

Pizza Topping râpé – 2 KG – 2,2mm

Réduisez vos coûts sans compromettre le goût avec notre pizza topping

La matière grasse laitière est remplacée par de l'huile végétale mais la fabrication suit une vraie recette de pâte filée.

Cuisson rapide et homogène, bon filant et légère coloration.

Idéal pour les fours électriques.



Bon filant



Cuisson rapide et homogène



Pour pizza à
pâte fine et épaisse



Fours électriques





Dénomination légale de vente :

Spécialité laitière au lait de vache pasteurisé et à l'huile de palme



2kg



Fabriqué à Rødkaersbro,
au Danemark



BRC, ISO 14001

Ingredients (allergènes en gras) :

Lait de vache pasteurisé, huile de palme (RSPO*), anti-mottant: amidon de pomme de terre, sel, coagulant microbien, ferments lactiques (**lait**). *Huile de palme durable

Origine Lait :

Union européenne issu d'animaux
nourris sans OGM

Durée de vie et conservation :



Durée de vie
garantie à la livraison : 45 jours



Conservation : +0 à 5°C

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Valeur énergétique	301kcal/1254kJ
Matières grasses	21g
dont AGS	10g
Glucides	3,2g
dont sucres	1g
Protéines	24g
Sel	1,4g

Mat. grasses / extrait sec : 40% minimum
Mat. grasses / produit fini : 20% minimum

Données Logistiques :

Code SKU interne :	58633
EAN UVC:	5711953037368
Code douanier:	04069013
EAN colis:	05711953037351
Dimensions colis (mm):	590X394X142
Poids brut colis :	12,8kg
Nombre d'UVC/colis:	6
Nombre de colis par couche:	4
Nombre de colis par palette :	28