

Picandou

Cuisine & Création

Bezeichnung: Frischkäse mit pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt.

Hergestellt von: PICANDINE SAS La borie 24110 SAINT-ASTIER - FRANCE



Zutaten: pasteurisierte Ziegenmilch, Ziegenmilcheiweißerzeugnis, pasteurisierte Sahne aus Ziegenmilch, Salz, Milchsäurebakterien.

Allergene: milch

PCB: 2

Nettowitz: 750g

Bruttogewicht: 800g

Aufbewahrung: +0°C bis +7°C



Verwendung: Der Picandou Cuisine & Création eignet sich für alle kulinarischen Interpretationen. In der heißen oder kalten Küche gibt es vielfältige Einsatzmöglichkeiten: als Brotaufstrich, Sauce, herzhaften oder süßen Eieguss. Er zeichnet sich durch sein zartes Ziegenmilcharoma und die glatte und butterweiche Textur aus. Die neue, abgerundete Verpackungsschale erleichtert die Entnahme mit dem Spatel, sodass nichts verloren geht.

Nährwertdeklaration für 100g

Energie	655kJ/160kcal
Fett	12g
davon gesättigte Fettsäuren	8g
Kohlenhydrate	3,5g
davon Zucker	3g
Eiweiß	9,5g
Salz	1,3g

Logistikdaten

Verpackung	DUN14	Paketetikett	Abmessungen	Bruttogewicht
Pakete PCB: 2	0013184670016067	Picandou Picandine 750g	219x73x296	1,777
Palette PCB: 2	0023184670016064	Picandou Picandine 750g	1200x1093x800	297,212

Palettierung	Lagen / Palette	Pakete / Lage	Pakete / Palette
	12	156	13