

BRIMI MASCARPONE 250 G

Artikel-Nr./n° d'articolo/article n. **474** EAN-Code/codice EAN/EAN code **8002063005017**
Verpackung/imballo/package **8002063204748**

VERKAUFSEINHEIT/UNITÀ DI VENDITA/SELLING UNIT

Becher mit Mascarpone/ciotola con mascarpone/cup with mascarpone cheese	
Maße (Ø x h)/misure (Ø x a)/dimension (Ø x h)	11,5 x 4,5 cm
Nettogewicht/peso netto/net weight	250 g
Kodifizierung/codifica prodotto/codification	Verbrauchsdatum/data di scadenza/best before date
Deklaration in/dichiarazione in/declaration in	IT, DE, GB, FR, ES, PL

TRANSPORTEINHEIT/UNITÀ DI TRASPORTO/UNIT OF TRANSPORT

Verpackung/imballo/package	Karton/cartone/cardboard
Maße Karton (l x b x h)/misure cartone (l x l x a)/dimension of cardboard (l x w x h)	35,5 x 23,7 x 5,1 cm
Einheiten pro Karton/unità per cartone/units per cardboard	6 x 250 g
Nettogewicht pro Karton/peso netto per cartone/ drip weight per cardboard	1,5 kg
Bruttogewicht pro Karton/peso lordo per cartone/ gross weight per cardboard	ca. 2,0 kg
Kartone pro Lage/cartoni per strato/cardboard per layer	10
Lagen pro Palette/strati per bancale/layers per pallet	10
Kartone pro Palette/cartoni per bancale/cardboard per pallet	100
Gesamtgewicht pro Palette/peso lordo per bancale/total weight per pallet (ohne Palette/senza bancale/without pallet)	ca. 200 kg
Palettenhöhe/altezza bancale/pallet height (mit Palette/con bancale/incl. pallet)	ca. 66 cm
Verkaufseinheiten pro Palette/unità di vendita per bancale/ selling units per pallet	600 Stück/pezzi/pieces

HALTBARKEIT/SCADENZA/SHELF-LIFE

50 Tage/giorni/days

TECHNISCHE SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

BRIMI MASCARPONE 250 G

GARANTIERTE MINDESTRESTLAUFZEIT/ TERMINE MINIMO DI CONSERVABILITÀ/GUARANTEED SHELF-LIFE

bei Lieferung/alla consegna/at delivery
33 Tage/giorni/days

TRANSPORT-LAGERUNG/TRASPORTO-STOCCAGGIO/TRANSPORT AND STORAGE

< + 4 °C

Das Produkt ist von jedem qualitätsmindernden Einfluss fernzuhalten.

Il prodotto é da tenere lontano da qualsiasi influsso negativo per la qualità.

The product must be kept away from anything that might trigger a decrease in quality.