

TECHNISCHE SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA

BRIMI MOZZARELLINE 7,5G (3000G EIMER/SECCHIELLO/BUCKET)

Artikel-Nr./n° d'articolo/
article n. **1015** EAN-Code/codice EAN/
EAN code **8002063124015**

VERKAUFSEINHEIT/UNITÀ DI VENDITA/SELLING UNIT

Eimer mit ca. 400 Minis in Salzlake/ secchiello con ca. 400 mozzarelline in liquido di governo/bucket with 400 mozzarella balls in brine

Maße (Ø x h)/misure (Ø x a)/dimension (Ø x h)	19,5 x 18 cm
Abtropfgewicht/peso sgocciolato/drained weight	3 kg
Gesamtgewicht/peso netto/net weight	5 kg
Kodifizierung/codifica prodotto/codification	Verbrauchsdatum/data di scadenza/best-before date
Deklaration in/dichiarazione in/declaration in	IT, DE, GB, SE

TRANSPORTEINHEIT/UNITÀ DI TRASPORTO/UNIT OF TRANSPORT

Verpackung/imballo/package	Eimer/secchiello/bucket
Maße (Ø x h)/misure (Ø x a)/dimension of the bucket (Ø x h)	19,5 x 18 cm
Abtropfgewicht pro Eimer/peso sgocciolato per secchiello/drained weight per bucket	3 kg
Bruttogewicht pro Eimer/peso lordo per secchiello/gross weight per bucket	ca. 5,5 kg
Eimer pro Lage/secchielli per strato/buckets per layer	15
Lagen pro Palette/strati per bancale/layers per pallet	5
Eimer pro Palette/secchielli per bancale/buckets per pallet	75
Gesamtgewicht pro Palette/peso lordo per bancale/total weight per pallet (ohne Palette/senza bancale/without pallet)	ca. 412,5 kg
Palettenhöhe/altezza bancale/pallet height (mit Palette/con bancale/incl. pallet)	ca. 105 cm
Verkaufseinheiten pro Palette/unità di vendita per bancale/selling units per pallet	75 Stück/pezzi/pieces

HALTBARKEIT/SCADENZA/SHELF-LIFE

25 Tage/giorni/days

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

bei Lieferung/alla consegna/at delivery

17 Tage/giorni/days

TECHNISCHE SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA

BRIMI MOZZARELLINE 7,5G (3000G EIMER/SECCHIELLO/BUCKET)

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.