



INGREDIENTI / ZUTATEN / INGREDIENTS

Mozzarella, radicchio rosso di Chioggia, Asiago fresco.

Mozzarella, Radicchio aus Chioggia, frischer Asiago-Käse.

Mozzarella cheese, radicchio from Chioggia, fresh Asiago cheese.

Lotto minimo di produzione 60.000 pezzi.

Mindestabnahmemenge 60.000 Stück.

Minimum purchase 60.000 units.

I Farina di grano tenero, crema al formaggio 21% (formaggio fresco, acqua, amido, emulsionanti (E452), sale, proteine del latte, stabilizzanti (gomma xantano, mono e di gliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità (acido lattico)), acqua, radicchio rosso di Chioggia condito 10% (radicchio rosso, olio di girasole, sale), mozzarella 8%, formaggio Asiago fresco 5%, olio d'oliva, sale, farina di frumento maltata, destrosio, lievito.

D Weizenmehl, Käsecreme 21% (Frischkäse, Wasser, Stärke, Emulgator (E452), Salz, Milcheiweiße, Stabilisatoren (Xanthangummi, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säuerungsmittel (Milchsäure)), Wasser, gewürzter, roter Radicchio aus Chioggia 10% (roter Radicchio, Sonnenblumenöl, Salz), Mozzarella 8%, frischer Asiago-Käse (5%), Olivenöl, Salz, Weizenmalzmehl, Dextrose, Hefe.

UK Wheat flour, cheese cream 21% (cream cheese, water, starch, emulsifier (E452), salt, milkprotein, stabilizer (xanthan gum, monoglyceride and diglyceride of aliphatic acids, acidifier (lactic acid)), water, red, flavoured radicchio from Chioggia 10% (red radicchio, sunflower oil, salt), mozzarella cheese 8%, fresh Asiago cheese 5%, olive oil, salt, malted wheat flour, dextrose, yeast.

PALLETIZZAZIONE
1 pezzo per UV
8 UV per fardello
70 fardelli per paletta
5 strati per paletta
560 pezzi per paletta
Altezza pallet eur 1,53m

PALETTIERUNG
1 Stück pro VE
8 VE je Gebinde
70 Gebinde pro Palette
5 Lagen pro Palette
560 Stück pro Palette
Höhe Euro-Palette 1,53m

PALLETIZATION
1 piece per SU
8 SU per bundle
70 bundles per pallet
5 layers per pallet
560 pieces per pallet
Height euro-pallet 1,53m

PESO / GEWICHT / WEIGHT: 365g e