



**GALBANI PROFESSIONALE Grana Padano DOP Scaglie (copeaux)  
500g**



- Grana Padano AOP Scaglie (en copeaux), dans une barquette 500g
- Texture légèrement granuleuse (Grana)
- Goût prononcé, notes fruitées
- Découpé en copeaux réguliers, prêts à l'emploi et résistants à la manipulation,
- Maîtrise du coût portion : 1 copeau = 1,5g
- Pour les salades (César ...), les carpaccios, les plats de pâtes ...
- Fabriqué en Italie, en Lombardie, dans la zone AOP



**Fromages Italiens**

**Produit**

Dénomination légale	Grana Padano AOP en copeaux		
Ingrédients	LAIT cru, sel, présure, conservateur : lysozyme (E1105) (ŒUF)		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DDM garantie entrepôt	45 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +7°C.		
Conservation après ouverture	A consommer dans les 5 jours après ouverture		
Code article	99438	01	
EAN 13	8000430395563		
DUN 14	08000430939316		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés, œufs et dérivés		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	26,7	x	18,2 x 5

**Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes**

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1654 kJ 398 kcal	496kJ 119kcal	20%	6%
Matières grasses :	29 g	8.7g	41%	12%
dont acides gras saturés :	18 g	5.4g	90%	27%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	33 g	9.9g	66%	20%
Sel :	1,5 g	0.45g	25%	8%

\* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

**Conditionnement**

Colisage	
Nombre d'unités par colis	6
Dimensions (L x l x h en cm)	37,5 x 28 x 16
Poids net / brut (kg)	3 / 3,62
Palettisation	
Nombre de colis par couche	8
Nombre de couches par palette	6
Nombre de colis par palette	48
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 111
Poids net / brut (kg)	144 / 199

IT  
08 29  
CE

Produit pour SpA E. Galbani

Certification : IFS/BRC

Date d'édition : 08/02/2022

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes