



Nazwa dokumentu:

Tłumaczenie oryginalnej specyfikacji producenta

Dystrybutor:

PPH Temar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Tartaczna 34

40-749 Katowice

Producent:	Bauer
Nazwa produktu:	DIPLOMAT z zielonym pieprzem blok
Opis:	Diplomat Gruner Pfeffer blok 55% Ser półtwardy z mleka krowiego z pieprzem, 55% tłuszczu w suchej masie. Bez laktozy*. *Laktoza < 0,1g/100gDiplomat Gruner Pfeffer blok 55% Ser półtwardy z mleka krowiego z pieprzem, 55% tłuszczu w suchej masie. Bez laktozy*. *Laktoza < 0,1g/100gDiplomat Gruner Pfeffer blok 55% Ser półtwardy z mleka krowiego z pieprzem, 55% tłuszczu w suchej masie. Bez laktozy*. *Laktoza < 0,1g/100gDiplomat Gruner Pfeffer blok 55% Ser półtwardy z mleka krowiego z pieprzem, 55% tłuszczu w suchej masie. Bez laktozy*. *Laktoza < 0,1g/100gDiplomat Gruner Pfeffer blok 55% Ser półtwardy z mleka krowiego z pieprzem, 55% tłuszczu w suchej masie. Bez laktozy*. *Laktoza < 0,1g/100gDiplomat Gruner Pfeffer blok 55% Ser półtwardy z mleka krowiego z pieprzem, 55% tłuszczu w suchej masie. Bez laktozy*. *Laktoza < 0,1g/100g
Forma opakowania jednostkowego:	wagowy
Składniki:	krowie pasteryzowane, sól, zielony pieprz 1,2 %, barwnik: annato norbiksyna; kultury bakterii mlekowych, podpuszczka.
Charakterystyka produktu:	
Wygląd ogólny:	
Cechy mikrobiologiczne:	
Wartość odżywcza na 100g:	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1599 kJ/ 386 kcal Tłuszcz: 34 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 23 g Węglowodany: 0 g w tym cukry: 0 g Białko: 21 g Sól: 1,6 g
Alergeny:	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
Warunki przechowywania (temperatura) [°C]:	od 2 do 10
Termin przydatności do spożycia (ofertowy):	30
Masa:	2 kg
Kraj pochodzenia:	Niemcy