

R&S PRODUKTPASS

45001

Citterio Salami "Strafino"



R&S Artikel-Nummer: 45001

Citterio Salami "Strafino"

Artikelbezeichnung	Citterio Salami "Strafino"					
Verkehrsbezeichnung - Zusatz						
Artikel-Nummer	45001					
Hersteller / Land / EU-Nr. / Zoll-Nr. / Leits.-Nr.	CITTERIO / IT / IT CE D627X / 160 100 91 /					
Verkaufsart	Bedienungsware					
Qualitätsstufe	Spitze					
Maßgebliches Rohmaterial	Schwein					
Verarbeitungsart	Rohwurst					
Bestelleinheit	Karton , Satte , Euro-Satte , Display mini , Verkaufsverpackung					
Stückgewicht in Kg	ca. 1,500					
Transport Verpackung	**Verkaufsverpackung**	**Karton**	**Satte**	**Euro-Satte**		
Egalisiert	Nein	Nein	Nein	Nein		
EAN Code	8008410132184	8008410132115	8008410132139	8008410350014		
Inhalt je Packungseinheit	1	4	16	36		
Verwendetes Packmaterial	Folie/Kordel/Clip	Pappe	Plastik	Plastik		
Taragewicht in Gramm	11.00	147.00	2000.00	3000.00		
Abmessungen (HxBxT) mm	65x510x65	75x575x140	200x600x400	300x600x400		
Maximale Stapelfähigkeit						
Anzahl pro Lage	-	10	4	4		
Anzahl Lagen pro Palette	-	10	5	4		
Entsorgung	Nein	-	-	-		
Preisauszeichnung	Nein	-	-	-		
Lagerbedingungen						
Empfohlene Lagertemperatur	max. +21° C	Trocken	Ja			
Restlaufzeit in Tagen	50	Lichtgeschützt	Ja			
Nährwertangaben						
KJ / 100g (Kcal / 100g)	1888 (456)	Kohlenhydrate g/100g	0,1	Fett g/100g	39,5	
Eiweiß g/100g	25	davon Zucker g/100g	0,1	davon gesättigte Fettsäuren g/100g	11,9	
Ballaststoffe g/100g	<1	Kochsalz g/100g	4,6	Fettgehaltsstufe %		

Zutaten nach LMIV

Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Zucker, Gewürze, Gewürzkräuter (enthält Knoblauch), Konservierungsstoff: Kaliumnitrat; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Ascorbinsäure.
100g Salami hergestellt aus 155g Schweinefleisch.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Konservierungsstoff: E250 (Natriumnitrit), E252 (Kaliumnitrat)
Antioxidationsmittel: E301 (Natriumascorbat), E300 (Ascorbinsäure)

Auslobung Handel

Die echte Mailänder Salami ist seit Jahrzehnten bei Feinschmeckern beliebt. Ihre Geschmacksnote wird durch die feine Körnung ebenso geprägt wie durch eine mindestens acht Wochen dauernde Reifezeit. Das leichte Räuchern zum Abschluss der Produktion verleiht dieser Spezialität eine charakteristische Note. Am besten schmeckt die Salami dünn aufgeschnitten zu italienischem Ciabatta oder grobem Bauernbrot.

Auslobung Endverbraucher

Die echte Mailänder Salami ist seit Jahrzehnten bei Feinschmeckern beliebt. Ihre Geschmacksnote wird durch die feine Körnung ebenso geprägt wie durch eine mindestens acht Wochen dauernde Reifezeit. Das leichte Räuchern zum Abschluss der Produktion verleiht dieser Spezialität eine charakteristische Note. Am besten schmeckt die Salami dünn aufgeschnitten zu italienischem Ciabatta oder grobem Bauernbrot.

Albert Rauch GmbH
Im Teelbruch 87
D - 45219 Essen
Fon (0 20 54) 9 21-0
Fax (0 20 54) 9 21-103
info@rs-europa.com

Albert Rauch GmbH
An der Bahn 1
D - 22844 Norderstedt
Fon (0 40) 52 68 57-0
Fax (0 40) 52 68 57-30
info@rs-europa.com

Fleigro GmbH
Bosslerstrasse 69
D - 73240 Wendlingen
Fon (0 70 24) 94 00-0
Fax (0 70 24) 5 48 79
info@fleigro.com

Oberland GmbH
Rudolf-Diesel-Ring 9
D - 83607 Holzkirchen
Fon +49 (0) 80 24-300 30
Fax +49 (0) 80 24-300 315
office@oberland-gmbh.de

R&S Artikel-Nummer: 45001
Citterio Salami "Strafino"

Um diese Fotos und weitere Vermarktungshilfen zu erhalten, können Sie sich unter http://rs-europa.com/index.php/de/service-center kostenfrei registrieren und dann mit eigenem Login downloaden:

Aufschnittempfehlung:

Die Präsentation macht den Unterschied: Mit dem R&S Blumenkonzept heben Sie die Spezialitäten hervor und setzen neue optische Akzente, diese Packshots stellen wir Ihnen gerne gratis zur Verfügung!

[IMAGE]

QR Code:

Diesen QR Code können Sie in Ihren Werbehandzetteln andrucken. Mit Smartphones (bspw. Apple Iphone, Androids, etc.) und entsprechender QR Code Scanprogrammen, die kostenlos verfügbar sind, können alle wichtigen Informationen über das Produkt abgerufen werden: Ursprung und Herstellung, Rezeptvorschläge, Zutaten und Allergene