



Capresi typu włoskiego, 250 g

Capresi - serek typu włoskiego wyprodukowany jest z serwatki z dodatkiem mleka krowiego pasteryzowanego oraz śmietanki pasteryzowanej. Capresi - serek typu włoskiego otrzymywany jest z pełnowartościowych białek mleka, w tym z białek serwatkowych - albumin i globulin. Albuminy i globuliny są składnikami enzymów i hormonów niezbędnych do prawidłowego przebiegu procesów fizjologicznych szczególnie dzieci, sportowców i osób zagrożonych osteoporozą. Ich właściwości są zbliżone do białek mleka kobiecego. Wspomagają też system odpornościowy organizmu człowieka. Serek typu włoskiego zawiera 3-krotnie więcej wapnia niż inne produkty nabiałowe tego typu.

CAPRESI typu WŁOSKIEGO na słodko

2 kulki CAPRESI typu WŁOSKIEGO
 Konfitura lub żurawiny
 Listek mięty

CAPRESI typu WŁOSKIEGO doskonale nadaje się na deser lub jako słodka przekąska, dostarczając organizmowi niezbędnej ilości białka. Opakowanie CAPRESI typu WŁOSKIEGO należy pokroić w dość grube plastry i serwować na talerzykach z konfiturami lub żurawiną. Na zakończenie ozdobić listkiem mięty.



Capresi typu włoskiego, 250 g

Capresi typu włoskiego, 250 g

| smaki | kod EAN jednostkowy | kod EAN kartonu | waga netto szt. | okres trwałości 100% | ilość sztuk detalicznych w opakowaniu zbiorczym | temp. przechowywania [°C] | opakowanie zbiorcze wym.: dł./szer./wys. | ilość opakowań zbiorczych na europaletcie | ilość opakowań detalicznych na europaletcie | waga netto europalety | masa netto w opakowaniu zbiorczym |
|------------------------|---------------------|-----------------|-----------------|----------------------|---|---------------------------|--|---|---|-----------------------|-----------------------------------|
| Capresi typu włoskiego | 5902592004273 | 5902592004280 | 250 g | 15 dni | 27 szt. | od +1°C do +8°C | 400 / 295 / 95 | 64 | 1728 | 432 kg | 6,75 kg |