

# Salzburger Vollmilch länger frisch 3,5%

Frische & Qualität



Durch ein schonendes Verfahren wird diese Milch nur zwei Sekunden hocherhitzt. Damit kann die Haltbarkeit verlängert und gleichzeitig die Nährstoffe der wertvollen Milch aus unseren Berg- und Almregionen erhalten werden. So verbinden wir den länger frischen Milchgenuss mit der natürlichen Herkunft.

1 Liter





|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Artikelbezeichnung          | Salzburger Vollmilch länger frisch<br>1 Liter - 3,5% |
| Artikelnummer               | 106  |
| Inhalt je EVE (ml)          | 1000   |
| Maße EVE (cm)               | Länge: 7,1<br>Breite: 7,1<br>Höhe: 23,0              |
| Kartoninhalt (Stk.)         | 12   |
| Bestell-/Liefereinheit (LE) | Karton   |
| Maße Karton (cm)            | Länge: 30,5<br>Breite: 22,5<br>Höhe: 24,0            |
| Bruttogewicht LE (kg)       | ca. 13,0   |
| Stk. pro Palette            | 624  |
| Kartons pro Palette         | 52   |
| Lagen pro Palette           | 4 Lagen zu 13 Kartons                                |
| Palettenhöhe (cm)           | ca. 110,5  |
| Bruttogew. pro Pal. (kg)    | ca. 696,0  |
| RLZ bei Anlieferung         | 20 Tage  |
| EAN EVE                     | 90 05182 00106 8                                     |
| EAN Karton                  | 90 05182 70106 7                                     |
| EAN Palette                 | 90 05182 60106 0                                     |
| pfandfrei                   |  |