



Słodka serwatka w proszku

Serwatka w proszku powstaje ze świeżej płynnej serwatki. Stosowana jest w przemyśle jako dodatek przy produkcji pieczywa, lodów, serów topionych i deserów mlecznych oraz w produkcji pasz do żywienia zwierząt.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: max. 1,25%

Zawartość białka w suchej masie: min. 8%

Zawartość tłuszczu w suchej masie:		max. 1,25%
Zawartość białka w suchej masie:		Min. 8%
Termin przydatności w dniach		540 dni
PKWiU		10.51.52.0
Ilość sztuk w kartonie		–
Ilość kartonów na warstwie		5
Ilość warstw na paletce		8
Waga palety netto		1000 kg
VAT		5,00%