Scheda tecnica prodotto

FORM. MAASDAMER 1/4

Codice: A073201 -

DESCRIZIONE

Form. Maasdam 1/4 - Formaggio da taglio

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno:colore giallo, crosta secca, liscia e chiusa, rivestimento giallo che circonda interamente il formaggio, cartiglio di 7 cm, nowax (paraffina) circonda interamente il formaggio, aspetto tondo

Aspetto interno:colore naturalmente tenue. Privo di venature o altri segni visibili di scolorimento, buchi ovali dai 10 ai 40 mm

Consistenza:sufficientemente elastico, leggermente liscio, dal carattere abbastanza deciso, facile da tagliare

Sapore/Odore:una composizione armonica dal gusto delicato e dal dolce sentore di noce/nocciola chiaramente riconoscibile

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Codici EAN:

EAN peso Confezione	GTIN Cartoni	GTIN Pallet	GTIN GS1-128
			
2344396000000	8020537732122	8020537732191	92873201000008

Contenuto:

Peso Cartoni	Contenuto Cartoni	Contenuto Pallet	Peso Pallet	Strati Pallet	Cartoni strato
					
12,80 Kg (netto) 13,69 Kg (lordo)	4 Pz	60 Cartoni	768 Kg (netto) 841 Kg (lordo)	10 Strati	6 Cartoni

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

Bancale (compr.legno)	Cartoni	Confezione
		
120,00 x 80,00 x 120,00 cm	40,00 x 40,00 x 18,00 cm	18,50 x 18,50 x 15,00 cm

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra +4° / +8°C

SHELF LIFE

T.M.C garantito alla consegna: 60 giorni

ALLERGENI

Contiene l’allergene latte.

CONFORMITÀ CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE