

Scheda tecnica prodotto



FORMAGGIO PASTI STAGIONATO 6 kg 45%

Codice: A074209 -

DESCRIZIONE

formaggio da taglio, contenuto grasso 45% in s.s. stagionatura: minimo 2 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno: crosta compatta, asciutta, ev. macchiatura gialla-marrone

Aspetto interno: scarsa occhiatura rotonda/ovale possibile, colore bianco-avorio

Consistenza: elastica al taglio

Sapore/Odore: aromatico, piccante

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Codici EAN:

**EAN peso
Confezione**



2307420000000

**GTIN
Confezione**



8020537742008

**GTIN
Forme**



8020537742008

**GTIN
Pallet**



8020537742091

Contenuto:

**Peso
Forme**



6,50 Kg (netto)
6,50 Kg (lordo)

**Contenuto
Pallet**



66 Forme

**Peso
Pallet**



429 Kg (netto)
449 Kg (lordo)

**Strati
Pallet**



6 Strati

**Forme
strato**



11 Forme

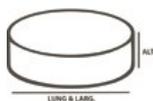
Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

**Bancale
(compr.legno)**



120,00 x 80,00 x 100,00 cm

Forme



29,50 x 29,50 x 9,00 cm

Confezione



29,50 x 29,50 x 9,00 cm

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra +6° / +10°C

SHELF LIFE

T.M.C garantito alla consegna: 0 giorni

ALLERGENI

Contiene l'allergene latte

CONFORMITÀ CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE