

Scheda tecnica prodotto



BLD EMMENTAL FETTE 1000g e SENZA LATT.

Codice: A181201 - Ultima modifica: 12/02/2026 10:12

DESCRIZIONE

Emmental Bavarese a fette (formato ca. 10x10 cm, ca. 50 fette per confezione, peso fetta ca. 20g) naturalmente senza lattosio*

*contenuto di lattosio <0,10%. L'assenza del lattosio è una conseguenza naturale del processo di fabbricazione. Contiene galattosio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno:superficie liscia

Aspetto interno:uniforme, colore da bianco avorio a giallo oro con occhiatura tipica della grandezza di una ciliegia

Consistenza:elastica

Sapore/Odore:dolce, aromatico

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Codici EAN:

**GTIN
Confezione**



4004164002883

**GTIN
Cartoni**



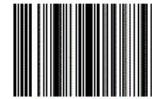
4004164002449

**GTIN
Pallet**



8020537812190

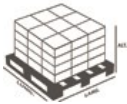
**GTIN
GS1-128**



04004164002449

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

**Bancale
(compr.legno)**



120,00 x 80,00 x 114,00 cm

Cartoni



39,60 x 26,20 x 14,20 cm

Confezione



38,50 x 13,00 x 4,80 cm

Contenuto:

**Peso
Cartoni**



6,00 Kg (netto)
6,40 Kg (lordo)

**Contenuto
Cartoni**



6 Pz

**Contenuto
Pallet**



63 Cartoni

**Peso
Pallet**



378 Kg (netto)
423 Kg (lordo)

**Strati
Pallet**



7 Strati

**Cartoni
strato**



9 Cartoni

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

DIVIETO DI PUBBLICAZIONE

Qualsiasi pubblicazione, riproduzione o diffusione della presente scheda tecnica è severamente vietata senza previa autorizzazione scritta.