

Scheda tecnica prodotto



BLD EMMENTAL BAV. FETTE 1000g e

Codice: A181201 -

DESCRIZIONE

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

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




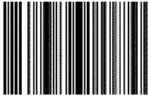
Sapore/Odore:dolce, aromatico

CARATTERISTICHE LOGISTICHE




Contenuto:

Peso Cartoni	Contenuto Cartoni	Contenuto Pallet	Peso Pallet	Strati Pallet	Cartoni strato
					
6,00 Kg (netto) 6,40 Kg (lordo)	6 Pz	63 Cartoni	378 Kg (netto) 423 Kg (lordo)	7 Strati	9 Cartoni

Codici EAN:

GTIN Confezione	GTIN Cartoni	GTIN Pallet	GTIN GS1-128
			
4004164002883	4004164002449	8020537812190	04004164002449

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

Bancale (compr. legno)	Cartoni	Confezione
		
120,00 x 80,00 x 118,00 cm	39,60 x 26,50 x 14,70 cm	38,50 x 13,00 x 4,80 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