

Scheda tecnica prodotto



BLD PAMIGO TIPO BARI T9 10 FF/RETE

Codice: A820003 -

DESCRIZIONE

formaggio semiduro con contenuto grasso 40% in s.s. Naturalmente senza lattosio*

*contenuto di lattosio <0,10%. Privo di lattosio per naturale processo di produzione - contiene galattosio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno: crosta strutturata

Aspetto interno: pasta chiusa, colore bianco-giallino

Consistenza: compatta, leggermente friabile

Sapore/Odore: aromatico, piccante

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Codici EAN:

**GTIN
Confezione**



**GTIN
Forme**



8020537820324

**GTIN
Pallet**



**GTIN
GS1-128**



98020537820327

Contenuto:

**Peso
Forme**



1,50 Kg (netto)
1,50 Kg (lordo)

**Contenuto
Pallet**



288 Forme

**Peso
Pallet**



432 Kg (netto)
452 Kg (lordo)

**Strati
Pallet**



4 Strati

**Forme
strato**



80 Forme

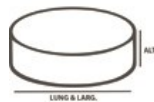
Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

**Bancale
(compr.legno)**



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

Forme



14,00 x 14,00 x 10,00 cm

Confezione



14,00 x 14,00 x 10,00 cm

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Il TMC dipende dalla modalità di conservazione del prodotto. Qualora il prodotto venisse stagionato, il TMC è a discrezione dello stagionatore.

Il prodotto da noi consegnato conserva le sue caratteristiche intrinseche per 60 giorni dalla data di consegna ad una temperatura di +4° / +12 °C. Dopodichè potrebbero verificarsi modifiche alle caratteristiche del prodotto a causa della progressiva maturazione.

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