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	GTIN Pallet	GTIN GS1-128
	8020537820324		98020537820327

Contenuto:

Peso Forme	Contenuto Pallet	Peso Pallet	Strati Pallet	Forme strato
1,50 Kg (netto) 1,50 Kg (lordo)	288 Forme	432 Kg (netto) 452 Kg (lordo)	4 Strati	80 Forme

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

Bancale (compr.legno)	Forme	Confezione
120,00 x 80,00 x 80,00 cm	14,00 x 14,00 x 10,00 cm	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.

ALLERGENI

Contiene l’allergene latte.

CONFORMITÀ CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE