

# Scheda tecnica prodotto



SARDO BIANCO S.V. 2,1Kg

Codice: A830002 -

## DESCRIZIONE

Formaggio di pecora maturato in salamoia 50% grasso in s.s. sottovuoto

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

**Aspetto esterno:** bianco, senza crosta

**Aspetto interno:** colore bianco fino paglierino, distacchi irregolari

**Consistenza:** compatta al taglio

**Sapore/Odore:** leggermente acidulo, puro

## CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Codici EAN:

GTIN  
Confezione



4002566008212

GTIN  
Cartoni



4002566018303

GTIN  
Pallet



GTIN  
GS1-128



04002566018303

Contenuto:

Peso  
Cartoni



6,30 Kg (netto)  
6,59 Kg (lordo)

Contenuto  
Cartoni



3 Pz

Contenuto  
Pallet



84 Cartoni

Peso  
Pallet



529 Kg (netto)  
574 Kg (lordo)

Strati  
Pallet



7 Strati

Cartoni  
strato



12 Cartoni

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

Bancale  
(compr.legno)



120,00 x 80,00 x 98,00 cm

Cartoni



29,30 x 26,20 x 11,80 cm

Confezione



31,00 x 13,00 x 7,00 cm

## CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra +4° / +8°C

## SHELF LIFE

T.M.C garantito alla consegna: 60 giorni

## ALLERGENI

Contiene allergene latte

## CONFORMITÀ CEE

**Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE**