

Medallón de cabra sin penicillium



44mm, Tupper 1kg



EL PASTOR

Queso de cabra sin penicillium

Ingredientes: LECHE pasteurizada de cabra, sal, secuestrante:cloruro cálcico, cuajo microbiano y FERMENTOS LÁCTICOS

Producto acabado

Vida útil del producto

365 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE ENVASADO

Características organolépticas

Color: Blanco homogéneo

Olor: Suave

Sabor: Suave y agradable

Textura: Untuosa, fundente, pasta fina agradable

Características nutricionales

Calculado para 100g de producto final.

Total kJ/100	1377
Total kcal./100	329
Grasas	29g
Grasas Saturadas	21g
Hidratos de Carbono	1g
Azúcares	<0.5g
Proteínas	16g
Sal	1.2g

Etiquetado

Lote: Impreso con tinta en la etiqueta.

Fecha de duración mínima: Impreso con tinta en la etiqueta.

Cantidad neta: Ver ficha logística

Condiciones de conservación: Conservar a una temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$

La identificación de un vendedor establecido dentro de la unión europea.

Ficha técnica Medallón de cabra sin penicillium

Código EAN: 8413376038188 - Nº Revisión: 1 - Fecha revisión: 08 mar. 2016

Logística

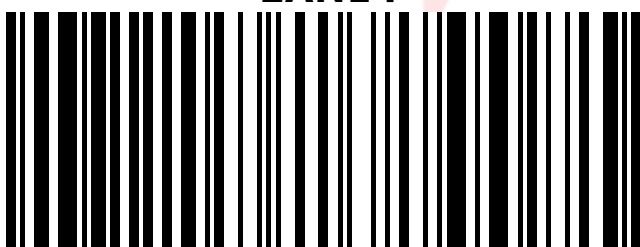
Denominación legal: Queso de cabra sin penicillium

Vida útil del producto: 365 días.

Condiciones de conservación:

Congelado, menor o igual a -18 °C

EAN14



18413376038185

Unidades

Unidades caja	3
Cajas por Capa	6
Capas por Palet	9
Cajas por Palet	54

Pesos

Peso Neto	1 Kg.
Peso caja	310 Gr.
P.neto palet	162 Kg.
P.bruto palet	204 Kg.

Dimensiones (en cm.)

Caja	Largo: 50 Ancho: 25 Alto: 17	Palet	Largo: 120 Ancho: 80 Alto: 170
------	------------------------------------	-------	--------------------------------------

**HIJOS DE
SALVADOR
RODRIGUEZ**
SaSa