

	
	QUESO ALEMAN CON NUECES
	FICHA TECNICA
Artículo nº	20024550
Descripción	QUESO ALEMAN CON NUECES
Fabricante	Käserebellen GmbH D-86989 STEINGADEN - ALEMANIA. RSI: AT 80148 EG / DE BY149 EG
Fabricado para	Gestión de Productos Cárnicos, S.L. C/ Joanot Martorell, 11 P.I. Parrellos 46136 Museros
Ingredientes	Ingredientes: Leche , sal, NUECES , cultivos, cuajo animal, Mínimo de 50% de grasa sobre extracto seco.
Descripción Producto	Un ramo de nueces, pan de jengibre, vainilla y crema acaricia la nariz. El queso se siente cremoso y suave en el paladar y despliega una delicada dulzura. Los aromas de la fragancia se repiten casi de manera idéntica y subrayan el perfil de sabor armonioso.
Curación	Semicurado - 70 días
Peso Neto por pieza	6 kg
Conservación	Entre 3 y 8 ° C.
Vida útil	Consumir preferentemente antes de 80 días .
Valores nutricionales por 100g	Energía: 1613 KJ/389 kcal;
	Grasa: 33 g., de las cuales saturadas: 21,8 gr.
	Hidratos de Carbono: < 0,1 g., de los cuales azúcares: <0,1 g.
	Proteína: 23 g.
	Sal: 1,5 gr.
Cantidad por caja	1 unidad. Venta por cajas
Peso neto por caja	Mínimo 6 kg.
Medidas unidad	30 x 30 x 9 cm.
Cajas por estrato	6
Estratos por palet	13
Cajas por palet	78
Medidas caja y palet	32 cm x 32 cm x 12 cm - 120 x 80 x 160 cm. (largo -ancho-alto)
Envase	Termoformado atmosfera: X Envasado inocuo: X Pasteurizado:
Código EAN 128	Código Producto (01)94034013245508 Fecha Consumo Preferente (15) LOTE (010)
Código EAN 13	4034013245505
Alergenos	Cereales que contengan gluten: NO Crustáceos y derivados: NO Pescados y derivados: NO
	Cacahuetes y derivados: NO Semillas de sesamo y derivados: NO Soja y derivados: NO
	Huevos y derivados: NO Leche y derivados . Lactosa : SI Apio y derivados: NO
	Frutos secos y derivados : SI Mostaza y derivados: NO Sulfitos: NO
	Altramucos y derivados: NO Moluscos y derivados: NO
CERTIFICACION OMG	De acuerdo con el decreto (EG) N° 1829/2003 y (EG) N° 1830/2003 de la UE, confirmamos que los artículos antes mencionados * no son OMG * no contienen ningún OMG * no se originan ni son producido a partir de OMG
Fecha actualización	10/09/2018
Aprobado por	Pura Sanz