Rulo de cabra sin penicillium con piña

8 413376 037792

1 kg

EL PASTOR

Queso de cabra sin penicillium con piña

Ingredientes: LECHE pasteurizada de cabra, piña 15% mín., sal, secuestrante:cloruro cálcico, cuajo microbiano y FERMENTOS LÁCTICOS

Producto acabado

Vida útil del producto

90 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE ENVASADO

Características organolépticas

Exterior: Recubierto de piña
Color Interno: 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	**1257**
Total kcal./100	**303**
Grasas	**25g**
Grasas Saturadas	**17g**
Hidratos de Carbono	**13.5g**
Azúcares	**2.5g**
Proteinas	**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 refrigerado entre 2 y 8 ºC
Atemperar 10 minutos antes de su consumo.
La identificación de un vendedor establecido dentro de la unión europea.
Envasado en atmósfera modificada

Logística

Denominación legal: Queso de cabra sin penicillium con piña

Vida útil del producto: 90 días.

Condiciones de conservación:
Refrigerado entre 2º y 8ºC

EAN14

28413376037796

Unidades	
Unidades caja	1
Cajas por Capa	20
Capas por Palet	15
Cajas por Palet	300

Pesos	
Peso Neto	1 Kg.
Peso caja	90 Gr.
P.neto palet	300 Kg.
P.bruto palet	352 Kg.

Dimensiones (en cm.)

Caja	Largo: 30.3	**Palet**	Largo: 120
	Ancho: 11.6		Ancho: 80
	Alto: 10.8		Alto: 177