

Capridor Extra



Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione	Formaggio Caprino a pasta semidura compatta, cruda, bianchissima lievemente occhiata non elastica dal gusto aromatico non piccante. Prodotto con una selezione accurata di latte intero di Capra raccolto in Sardegna. Crosta non edibile			
Ingredienti	Latte di Capra, sale, caglio, fermenti lattici. G.s.s. > 50%			
Allergeni	Latte			
Stagionatura	Min. 120, Max. 180 Giorni	Origine del Latte	ITALIA	
	Forma Intera	Porz. Peso Var.	Porzionato Peso Fisso.	
Confezionamento	-	Termoformato	Termoformato	Termoformato
Temp. di conservazione	+4°C / +12°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C
Peso	kg. 4	gr. 300	gr. 200	gr. 100
Pezzi per Imballo	2 Forme	16 pezzi	15 pezzi	15 pezzi
Codice Prodotto	024003	024004	024010	024039
Codice Ean	2708000	2299493	80.0676800.028.5	80.0676800.030.8
Codice Imballo	9.80.0006768.236.7	9.80.0006768.286.2	7.80.0676800.028.4	7.80.0676800.030.7
T.M.C. "Shelf Life"	150 Giorni	85 giorni	85 giorni	85 giorni
Dimensioni Cartone	23x44x13 cm	23x44x13 cm	20,5x20,50x13 cm	20,5x20,50x13 cm
Cartoni per strato	7	10	10	10
Cartoni per pallet	42	60	60	60

Dichiarazione Nutrizionale - Valori medi per 100 g

Energia	1565 Kj / 377 Kcal
Grassi	29,2 g
di cui saturi	22,5 g
Carboidrati	3,6 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	24,9 g
Sale	2,67 g

Prodotto Italiano ■ ■