

Dolce Smeraldo Biologico



Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione	Formaggio pecorino Biologico tipo Gouda. Pasta lavata, elastica e compatta. Colore giallo paglierino, dal gusto dolce e aromatico		
Ingredienti	Latte di pecora Biologico, sale, caglio, fermenti lattici.		
Allergeni	Latte	Origine del Latte	ITALIA
Stagionatura	Min. 90 gg – Max 120 gg		
	Forma Intera	Porz. Peso Var.	
Confezionamento	-	Sottovuoto	
Temp. di conservazione	+4°C / +8°C		
Peso	5,00 Kg	Gr. 200	
Pezzi per imballo	1	15	
Codice prodotto	001004	001005	
Codice EAN	2299709	2299709	
Codice Imballo	9.80.0006768.630.3	9.80.0006768.633.4	
T.M.C. Shelf Life	120 gg (90 se sottovuoto)	75 gg	
Dimensioni cartone	Cm 26,5x26,5x13 (h)	cm 20,5x20,50x13 (h)	
Cartoni per strato	12	10	
Cartoni per pallet	60	60	

Dichiarazione Nutrizionale - Valori medi per 100 g

Energia	1559 Kj / 376 Kcal
Grassi	29,5 g
di cui saturi	24 g
Carboidrati	3,6 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	23,9 g
Sale	1,03 g

Prodotto Italiano ■ ■