



Specifica tecnica del prodotto

CAGLIATA BLOCK 45%

DESCRIZIONE GENERALE

Cagliata lattica prodotta con latte pastorizzato

PARAMETRI ORGANOLETTICI

Gusto: Tipico acidulo del formaggio

Colore: leggermente paglierino, tipico del formaggio naturale

Struttura: omogenea

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Contenuto:

Peso blocchi: *15.00 kg lordo*

Contenuto Pallet: *48 blocchi*

Peso Pallet: *700 kg lordo*

Strati Pallet: *8 Strati*

Blocchi strato: *6 Blocchi*

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare in frigo a +0° / +6°C

SHELF LIFE

T.M.C. garantito alla consegna: 100 giorni

ALLERGENI

Contiene l'allergene del latte

CONFORMITA' CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE.