

Specifica tecnica del prodotto

## EMMENTAL BLOCK 45%

### DESCRIZIONE GENERALE

Formaggio a pasta dura con contenuto di grasso min.45% in sostanza secca

### PARAMETRI ORGANOLETTICI

Gusto: Dolciastro

Colore: leggermente paglierino, tipico del formaggio naturale

Struttura: con fori che lo contraddistinguono come "Emmental"

### CARATTERISTICHE LOGISTICHE

#### **Contenuto:**

---

Peso blocchi: *60.00 kg lordo*

Contenuto Pallet: *10 blocchi*

Peso Pallet: *600 kg lordo*

Strati Pallet: *2 Strati*

Blocchi strato: *5 Blocchi*

### CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare in frigo a +4° C

### SHELF LIFE

T.M.C. garantito alla consegna: 90 giorni

### ALLERGENI

Contiene l'allergene del latte

### CONFORMITA' CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE.