

Specifica tecnica del prodotto

RED CHEDDAR MIN. 50%

DESCRIZIONE GENERALE

Formaggio a pasta dura con contenuto di grasso min.50% in sostanza secca

PARAMETRI ORGANOLETTICI

Gusto: Tipico acidulo del formaggio, leggermente saporito

Colore: arancione chiaro, uniforme

Struttura: omogenea

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Contenuto:

Peso blocchi: *20.00 kg lordo*

Contenuto Pallet: *48 blocchi*

Peso Pallet: *960 kg lordo*

Strati Pallet: *8 Strati*

Blocchi strato: *6 Blocchi*

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare in frigo a +2° / +8°C

SHELF LIFE

T.M.C. garantito alla consegna: 120 giorni

ALLERGENI

Contiene l'allergene del latte

CONFORMITA' CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE.