

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Artículo:

Queso Tres Oscos Semicurado mini 1KG

Peso neto (g):

1000

Código:

185



Descripción:

Queso elaborado en la Alta Montaña de Asturias con leche de vaca que posee un sabor, suavidad y textura excepcional. Es la receta más tradicional de Queso Tres Oscos, siguiendo la elaboración de los monjes del Monasterio de Villanueva de Oscos desde el s. XII. Su presentación puede ser en corteza natural o negra. Este formato mini de 1KG lo hace ideal para adquirirlo en la sección de libre servicio en tiendas especializadas, grandes superficies o supermercados.

Ingredientes:

Leche pasteurizada de vaca, estabilizante cloruro cálcico, cuajo, conservador lizozima (obtenido de clara de huevo), fermentos lácticos y sal.
Queso semicurado. Origen de la leche: España

Alérgenos:

Contiene **leche** de vaca y conservador obtenido de clara de **huevo**.
No contiene gluten.

Info nutricional por 100g:

Valor energético:	1647 KJ / 397 Kcal
Grasas:	33 g
de las cuales saturadas:	23 g
Hidratos de Carbono:	1 g
de los cuales azúcares:	< 0,5 g
Proteínas:	25 g
Sal:	1 g

Otros datos:

Conservación:	Refrigerado (entre 4-9° C)
Vida útil:	365
Envase:	Corteza bañada en solu. antimoho y pintada en negro. Envasado vacío
Embalaje:	Cajas de cartón

Datos logísticos:

Código EAN:	8411075112819
Código EAN Caja:	98411075112812
Unidades por Caja:	6
Peso bruto Ud. (kg)	1,01
Peso neto Caja (kg):	6,00
Peso bruto Caja (kg):	6,23

Cajas por Capa:	8
Capas por Palet:	8
Cajas por Palet:	64
Ud. por Palet:	384
Peso neto Palet (kg):	384,00
Peso bruto Palet (kg):	428,22

	Ancho (cm)	Largo (cm)	Alto (cm)
Medidas Ud. de venta:	13	13	7
Medidas caja:	40	28	11
Medidas palet:	120	80	96