

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Artículo:

Queso Tres Oscos Mezcla Curado 1,5KG

Peso neto (g):

1500

Código:

528



Descripción:

La unión de las mejores leches de vaca y de cabra, junto al minucioso proceso de elaboración y maduración en la Alta Montaña, hacen de este queso un auténtico manjar apto para los paladares más exigentes. Desde tablas de queso o como acompañamiento, este queso no dejará indiferente.

Con una curación mínima de 105 días, este formato se presenta en medias piezas y envasado al vacío.

Ingredientes:

Leche pasteurizada de vaca (mín 60%) y cabra (mín 20%), estabilizante cloruro cálcico, cuajo, conservador lisozima (obtenida de clara de huevo), fermentos lácticos y sal.

Queso de mezcla curado. Origen de la leche: España.

Alérgenos:

Contiene **leche** de vaca y cabra y conservador obtenido de clara de **huevo**.

No contiene gluten.

Info nutricional por 100g:

Valor energético:	1815 KJ / 438 Kcal
Grasas:	37 g
de las cuales saturadas:	25 g
Hidratos de Carbono:	1 g
de los cuales azúcares:	< 0,5 g
Proteínas:	26 g
Sal:	1,8 g

Otros datos:

Conservación:	En lugar fresco y seco
Vida útil:	365
Envase:	Corteza marrón oscuro. Al vacío, en bolsa transparente con etiqueta.
Embalaje:	Cajas de cartón

Datos logísticos:

Código EAN:	8411075901680
Código EAN Caja:	98411075901683
Unidades por Caja:	4
Peso bruto Ud. (kg)	1,51
Peso neto Caja (kg):	6,00
Peso bruto Caja (kg):	6,24

Cajas por Capa:	10
Capas por Palet:	8
Cajas por Palet:	80
Ud. por Palet:	320
Peso neto Palet (kg):	480
Peso bruto Palet (kg):	529

	Ancho (cm)	Largo (cm)	Alto (cm)
Medidas Ud. de venta:	19,5	9,75	10
Medidas caja:	40	21	12
Medidas palet:	120	80	112