LÁCTEAS
MONTEVERDE

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Artículo:	Peso neto (g):	Código:
Queso Tres Oscos Mezcla Semicurado 3KG	3000	530

Descripción:

La perfecta combinación de la leche de vaca y cabra, unido a un esmerado proceso de elaboración que garantiza un queso semicurado de un sabor inigualable. Es el ideal para utilizar en tablas de queso, como acompañamiento y para disfrutar a cualquier hora del día.
De curación superior a 35 días, se presenta en corteza natural.
Formato de 3 kg para adquirir al corte en tu tienda especializada y grandes superficies.

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 semicurado. Origen de la leche: España

Alérgenos:

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

Info nutricional por 100g:

Valor energético:	1.844 kJ / 445 kcal
Grasas:	37 g
de las cuales saturadas:	26 g
Hidratos de Carbono:	3 g
de los cuales azúcares:	< 0,5 g
Proteínas:	24 g
Sal:	2,3 g

Otros datos:

Conservación:	Refrigerado (entre 4-9º C)
Vida útil:	365
Envase:	Corteza natural bañada en solu. antimoho transp. y pintada en marrón
Embalaje:	Cajas de cartón

Datos logísticos:

Código EAN:	8411075903035
Código EAN Caja:	98411075903038
Unidades por Caja:	2
Peso bruto Ud. (kg)	3,01
Peso neto Caja (kg):	6,00
Peso bruto Caja (kg):	6,21

Cajas por Capa:	10
Capas por Palet:	8
Cajas por Palet:	80
Ud. por Palet:	160
Peso neto Palet (kg):	480,00
Peso bruto Palet (kg):	526,30

	Ancho (cm)	Largo (cm)	Alto (cm)
Medidas Ud. de venta:	19,5	19,5	10
Medidas caja:	40	21	12
Medidas palet:	120	80	108

Rev. 02/07/2024