



- **Senza Conservanti**
- **Naturalmente**
privo di Lattosio
- **Idoneo per vegetariani**

Gran Maremma 300g Stagionato

DENOMINAZIONE PRODOTTO:	Gran Maremma - Formaggio duro da tavola
COD. INTERNO:	794
COD. EAN:	8000424007946
INGREDIENTI:	Latte, sale, caglio vegetale
CONFEZIONE:	Vaschetta termoformata 300g
ORIGINE DEL LATTE:	Solo da allevamenti della provincia di Grosseto

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Composizione media per 100g di prodotto:

Valore energetico:	390 kcal, 1635 kJ
Grassi:	30,00g di cui acidi grassi saturi 21,00g
Carboidrati:	0,00g di cui zuccheri 0,00g
Proteine:	30,00g
Sale:	1,30g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Odore, sapore e colore: Caratteristici del prodotto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Prodotto conforme al
regolamento CE 2073/2005

CARATTERISTICHE DEL CONTENITORE PRIMARIO:

Vaschetta termoformata con
chiusura in pellicola termosaldada
Ingombro mm: 200x105x46h

CARATTERISTICHE DEL CONTENITORE SECONDARIO:

Scatola in cartone 100% riciclabile,
contenente 12 confezioni. Ingombro
in mm: 240x340x140h

PALLETTIZZAZIONE:

11 imballi x 6 strati + 4 imballi =
70 imballi x 12 pezzi =
840 pezzi

CONSERVAZIONE:

In frigorifero da +4°C a +8°C

CONSERVABILITÀ:

80 giorni incluso quello del
confezionamento

