



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

Gran Maremma 1kg Stagionato

DENOMINAZIONE PRODOTTO:	Gran Maremma - Formaggio duro da tavola
COD. INTERNO:	7990
COD. EAN A PESO VARIABILE:	2533050 + peso netto + cifra di controllo
INGREDIENTI:	Latte, sale, caglio vegetale
FORMATO:	1kg peso variabile
CONFEZIONE:	Sacchetto in materiale plastico termoretriabile 1kg
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:

Sacchetto in materiale plastico termoretriabile. Ingombro in mm: 180x70x120 scalzo

CARATTERISTICHE DEL CONTENITORE SECONDARIO:

Scatola in cartone 100% riciclabile, contenente 6 pezzi. Ingombro in mm: 230x380x230H

PALLETTIZZAZIONE:

10 imballi x 5 strati =
50 imballi x 10 pezzi
500 pezzi

CONSERVAZIONE:

In frigorifero da +4°C a +8°C

CONSERVABILITÀ:

80 giorni incluso quello del confezionamento

