



# Formaggi Misti Pecorini/Vaccini

## Misti a Breve Stagionatura





# Formaggi Misti Pecorini/Vaccini

## Misti a Breve Stagionatura



PRODOTTO				CONFEZIONAMENTO										CONSERVAZIONE	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	TAGLIO PRODOTTO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	CONTENITORE	DIMENSIONI CONFEZIONE A - L - P (CM)	PEZZI PER IMBALLO	IMBALLO	DIMENSIONI IMBALLO A - L - P (CM)	CODICE EAN IMBALLO	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET A - L - P (CM)	MODALITÀ	SHELF LIFE
Formaggio Misto MONTEFELTRO	1500/1600 gr	205169	//	//	7/8 - diametro 16	4 6	Cartone	11 - 40 - 40 11 - 40 - 60	//	6 4	10 10	60 40	125 - 120 - 80	Da +4°C a +8°C	Tal quale 60 gg Paraffinato 90 gg
Formaggio Misto MONTEFELTRO	1500/1600 gr	206310	//	Sottovuoto	7/8 - diametro 16	6	Cartone	11 - 40 - 60	//	4	10	40	125 - 120 - 80	Da +4°C a +8°C	90 gg
Formaggio Misto 1/2 forma MONTEFELTRO	750/800 gr	206205	687690	Sottovuoto	7/8 - diametro 16	8 12	Cartone	11 - 40 - 40 11 - 40 - 60	//	6 4	10 10	60 40	125 - 120 - 80	Da +4°C a +8°C	90 gg
Formaggio Misto 1/4 di forma MONTEFELTRO	350/400 gr	205389	687700	Sottovuoto	7/8 - 8 - 10	16 24	Cartone	11 - 40 - 40 11 - 40 - 60	//	6 4	10 10	60 40	125 - 120 - 80	Da +4°C a +8°C	90 gg
Formaggio Misto MONTEFELTRO	500 gr	206049	//	//	11 - diametro 8	12	Cartone	11 - 40 - 60	//	4	10	40	125 - 120 - 80	Da +4°C a +8°C	Tal quale 60 gg Paraffinato 90 gg