

Formaggi Pecorini

Pecorini a Breve Stagionatura





Formaggi Pecorini Pecorini 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
Pecorino VALMETAURO	1700 gr	206009	//	//	8 - diametro 18	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
Pecorino VALMETAURO	1700 gr	206010	600230	Sottovuoto	8 - diametro 18	4 6	Cartone	11 - 40 - 40 11 - 40 - 60	//	6 4	10 10	60 40	125 - 120 - 80	Da +4°C a +8°C	90 gg
Pecorino VALMETAURO	1000 gr	206013	//	//	7/8 - diametro 15/16	8	Cartone	11 - 40 - 60	//	4	10	40	125 - 120 - 80	Da +4°C a +8°C	Tal quale 60 gg Paraffinato 90 gg
Pecorino 1/2 forma VALMETAURO	800 gr	206012	687830	Sottovuoto	8 - diametro 18	12	Cartone	11 - 40 - 60	//	4	10	40	125 - 120 - 80	Da +4°C a +8°C	90 gg
Pecorino 1/4 di forma VALMETAURO	400 gr	206014	687860	Sottovuoto	7/8 - 9 - 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