

Formaggi Misti Pecorini/Vaccini

Caciotte ai Funghi Porcini





Formaggi Misti Pecorini/Vaccini

Caciotte ai Funghi Porcini

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
Caciotta Mista ai funghi porcini VALMETAURO	1200 gr	205411	556520	Sottovuoto	7/8 - diametro 14	4 8	Cartone	11 - 40 - 40 11 - 40 - 60	//	6 4	10 10	60 40	125 - 120 - 80	Da +4°C a +8°C	90 gg
Caciotta Mista ai funghi porcini 1/2 forma VALMETAURO	600 gr	205413	556520	Sottovuoto	7/8 - diametro 14	8 16	Cartone	11 - 40 - 40 11 - 40 - 60	//	6 4	10 10	60 40	125 - 120 - 80	Da +4°C a +8°C	90 gg
Caciotta Mista ai funghi porcini VALMETAURO	350 gr	205414	556520	Sottovuoto e scatola di balsa	4 - diametro 10,5	9	Cartone	11 - 40 - 40	//	6	10	60	125 - 120 - 80	Da +4°C a +8°C	90 gg
Caciotta Mista ai funghi porcini VALMETAURO	200 gr	206315	289168	Sottovuoto e scatola di balsa	3 - diametro 9	12	Cartone	12 - 30 - 20	//	6	10	60	135 - 120 - 80	Da +4°C a +8°C	90 gg