

## CAMEMBERT AFFINÉ AU CALVADOS 150G X8 CAMEMBERT AFFINATO CON CALVADOS 150G X8

### CARATTERISTICHE GENERALI



- Camembert microfiltrato, formaggio a pasta molle e a crosta fiorita
- Ingredienti : - Ingredienti: latte vaccino microfiltrato (origine: Francia), pangrattato 6% (grano, sale, lievito), sale, Calvados 1,2%, fermenti, caglio animale
- Allergeni: Latte e prodotti a base di latte (inclusi lattosio e proteine del latte), glutine e prodotti a base di glutine
- Stagionatura : 2 settimane min.
- M.G.S.S. : 42% min.
- Origine : Francia
- Bollo CE : FR 14.342.001 CE
- Unità di vendita : cad
- Nomenclatura doganale : 0406908200

### VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Alcool	Proteine	Sale
1222kJ / 294kcal	21g di cui saturi 14g	5g di cui zuccheri 0,5g	0,7	20g	1,7g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella : assenza in 25g

Listeria monocitogena : assenza in 25 g

### INFORMAZIONI LOGISTICHE

**PRODOTTO** : EAN 13 : 3254550032104  
DUN 14 : 33254550032105

Scadenza minima garantita a ricevimento : 11 giorni  
Conservazione : +2°C a +6°C

#### PESO/DIMENSIONI :

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza	Larghezza	Altezza
<b>PRODOTTO (U.V)</b>	0,150	0,166	87	87	45
<b>COLLO</b>	1,200	1,425	365	198	56
<b>PALLET</b>	-	416	1200	800	1700

#### CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE :

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
8	11	25	275	2 200

05/05/2021