

EPOISSES DE BOURGOGNE AOP 250G X6 EPOISSES DI BORGOGNA DOP GERMAIN 250G X6

CARATTERISTICHE GENERALI



- Epoisses de Bourgogne AOP
- Formaggio da latte vaccino pastorizzato a pasta molle e crosta lavata
- Ingredienti : latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti, Marc de Bourgogne, caglio.
- Allergeni: Latte e derivati (di cui lattosio e fermenti lattici)
- Senza OGM
- M.G.S.S: 50%
- Stagionatura: 4 settimane min.
- Origine : Francia
- Unità di vendita : cad
- Nomenclatura doganale : 04069092
- Bollo CE : FR 52.405.001 CE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – Valori medi per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1201 kJ / 290 kcal	24g di cui acidi grassi saturi 17g	1g di cui zuccheri 0,3g	17g	1,8g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: <100
Staphylococcus aureus: <100

Listeria monocitogena: assenza in 25 g
Salmonella: assenza in 25g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN 13: 3336660000461
DUN 14: 13336660000468

Scadenza minima garantita a ricevimento: 13 gg
Conservazione in frigorifero tra 0°C e +7°C

PESO/DIMENSIONI:

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza / Diametro	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	0,250	0,275	113	113	45
COLLO	1,500	1,756	360	240	50
PALLET	330,00	371,20	1200	800	1150

CONFEZIONAMENTO / PALETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
6	10	20	200	1200