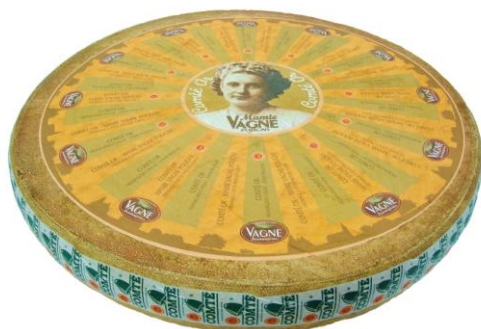


COMTÉ AOP MV OR ÉTÉ 8-14 MOIS MEULE COMTE DOP MV ORO ESTATE 8-14 MESI FORMA

CARATTERISTICHE GENERALI



- Formaggio AOP a pasta pressata cotta da latte crudo
- Ingredienti : latte crudo di mucca, sale, fermenti lattici, caglio.
- Allergeni: latte e prodotti a base di latte (inclusi lattosio e proteine del latte)
- Stagionatura : 8 mesi min.
- Senza OGM
- M.G.S.S.: 45%
- Origine : Francia
- Bollo CE : FR39 434 007 CE
- Unità di vendita : Kg
- Nomenclatura doganale : 04069015

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
417 kcal / 1730 kJ	34g di cui saturi 18,8g	< 0,5g di cui zuccheri < 0,5g	27,5g	1,42g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO : EAN 13 : 3449920185508
DUN 14 : 3449929000000

Scadenza minima garantita : 50 gg
Conservazione : +4°C/+8°C

PESO/DIMENSIONI :

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza / Diametro	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	32 – 45	32 – 45	650	-	105
COLLO	32 – 45	32 – 45	650	-	105
PALLET	320 - 450	340,00	1200	800	665

CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE :

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
1	2	5	10	10