

COMTÉ AOP CUIVRE ÉTÉ 14-22 MOIS MEULE COMTE DOP ESTATE 14-22 MESI FORMA

CARATTERISTICHE GENERALI



- Comté DOP
- Formaggio a pasta pressata cotta di latte crudo
- Ingredienti : latte crudo di mucca (origine Francia), sale, fermenti lattici, caglio.
- Allergeni : Latte e prodotti a base di latte (di cui lattosio e proteine del latte)
- Stagionatura : 14 mesi min.
- M.G.S.S. : 45 % (minimo)
- Senza OGM
- Origine : Francia
- Bollo CE : FR39.434.007CE
- Unità di vendita : Kg
- Nomenclatura doganale : 04069015

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1750 kJ/ 418 kcal	35g di cui A.G. saturi: 23g	0 g di cui zuccheri 0 g	27g	0,9g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO : EAN 13 : 3449920571509
DUN 14 : 3449929000352

Scadenza minima garantita a ricevimento : 35 gg
Conservazione : +4°C/+8°C

PESO/DIMENSIONI :

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	32 – 45	32 – 45			
COLLO	32 – 45	32 - 45			
PALLET		410,00	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