



Natura & Qualità s.r.l.

Zona Industriale 3° Fase - 97100 RAGUSA

Tel. 0932.668934/667499 -

Fax: 0932.666042

C.F.-P. IVA: 01595410885



SCHEMA TECNICA

FORMAGGIO RAGUSANO D.O.P. STAGIONATO MEZZA FORMA

CODICE PRODOTTO	106	
CODICE EAN	2359540	
TIPO DI CONFEZIONE	Sottovuoto in busta per alimenti	
PESO CONFEZIONE	6 kg circa	
SITO DI PRODUZIONE	Zona industriale III' fase Viale 22 n°10 Ragusa	
BOLLO CE	IT H5N6E CE	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
INGREDIENTI	Latte vaccino crudo, sale, caglio	
SHELF LIFE	150 gg (120 gg giorni residui a magazzino / negozio)	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	TRA 0° e 4° C	
Aspetti gustativi	Prodotto a pasta semidura sapido leggermente piccante	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Valore Energetico	428 Kcal / 1775 KJ
	Proteine	30 g
	Grassi	34 g di cui saturi 26.8 g
	Carboidrati	1 g di cui zuccheri 1 g
	Sale	0,53 g

IMBALLO

Tipo	scatola di cartone ondulato
Dimensione imballo	Cm 40 x 30 x 20
Pezzi per imballo	2
Peso imballo	Kg 12 circa

PALLET

Tipo	Eur 80x120
Numero strati per pallet	7
Numero imballi per strato	7
Numero imballi per pallet	49
Numero pezzi per pallet	98

