



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 *COSACAVADDU* SEMI STAGIONATO INTERO

CODICE PRODOTTO	205	
CODICE EAN	2205861	
TIPO DI CONFEZIONE	Sottovuoto in busta per alimenti	
PESO CONFEZIONE	0.5 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, 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	374 Kcal / 1553 KJ
	Proteine	22 g
	Grassi	30 g di cui saturi 20 g
	Carboidrati	1 g di cui zuccheri 1 g
	Sale	0.8 g

IMBALLO

Tipo	scatola di cartone ondulato
Dimensione imballo	Cm 40 x 30 x 20
Pezzi per imballo	24
Peso imballo	Kg 12

PALLET

Tipo	Eur 80x120
Numero strati per pallet	7

Numero imballi per strato	7
Numero imballi per pallet	49
Numero pezzi per pallet	1176

Rev. 01 del 01/06/17