



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 PROVOLA AFFUMICATA

CODICE PRODOTTO	350	
CODICE EAN	2557510	
TIPO DI CONFEZIONE	Busta sottovuoto	
PESO CONFEZIONE	2 kg circa	
SITO DI PRODUZIONE	Stabilimento "Natura & Qualità Soc.Agr. ARL" zona industriale I' fase Ragusa	
BOLLO CE	IT 19 072 CE	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
INGREDIENTI	Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, aroma fumo liquido	
SHELF LIFE	60 gg	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4° C	
Aspetti gustativi	Sapore fresco con aroma di affumicato	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Valore Energetico	305 Kcal – 1266 KJ
	Proteine	20,1 g
	Grassi	25 g di cui saturi 19,6 g
	Carboidrati	1 g di cui zuccheri 1 g
	Sale	0,5 g
IMBALLO		
Tipo	scatola di cartone ondulato	
Dimensione imballo	Cm 40 x 30 x 20	
Pezzi per imballo	4	
Peso imballo	Kg 8	
PALLET		
Tipo	Eur 80x120	
Numero strati per pallet	5	
Numero imballi per strato	8	
Numero imballi per pallet	40	
Numero pezzi per pallet	160	

