



NATURA & QUALITA'

Soc. Agric. a r.l.
Zona Industriale III Fase
97100 RAGUSA
Tel. 0932.668934/667499
Fax 0932.666042
Cf. e P.iva 01595410885



SCHEMA TECNICA RICOTTA VACCINA DA 1.8 KG – PER PASTICCERIA

CODICE PRODOTTO	504	
CODICE EAN	2446411	
TIPO DI CONFEZIONE	Sottovuoto in Atm	
PESO CONFEZIONE	1,8 Kg	
SITO DI PRODUZIONE	Stabilimento "Natura & Qualità Soc. Agr. arl" zona industriale I	
BOLLO CE	IT 19 72 CE	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
INGREDIENTI	Siero di Latte vaccino, latte vaccino , sale, acido lattico	
SHELF LIFE	9 gg	
GIORNI RESIDUI A MAGAZZINO	6 gg	
TEMPERATURA DI	+4° C	
Aspetti gustativi	Prodotto cremoso, morbido, di colore bianco avorio	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Valore	140 Kcal – 586 KJ
	Proteine	10,9 g
	Grassi	10 g di cui saturi 4,8 g
	Carboidrati	5,3 g di cui zuccheri 4,1 g
	Sale	0,4 g

IMBALLO

TIPO	scatola di cartone ondulato
DIMENSIONE IMBALLO	Cm 40 x 30 x 20
PEZZI PER IMBALLO	2
PESO IMBALLO	Kg 4

PALLET

TIPO	Eur 80x120
NUMERO STRATI PER PALLET	5
NUMERO IMBALLI PER STRATO	8
NUMERO IMBALLI PER PALLET	40
NUMERO PEZZI PER PALLET	80

