

Queso

Características



Tierno Servilleta Caprillice

PROCESO DE FABRICACIÓN

Es un queso típico de la Comunidad Valenciana. Este queso servilleta debe su forma al paño que lo envuelve en su proceso de maduración. La corteza es globosa, con los bordes redondeados y las estrías radiadas marcadas, debido al anudado de la tela; es lisa y cerrada, de color blanco.

PROPIEDADES

La pasta es blanca, poco elástica pero sin ser rígida. Tiene un sabor mantecoso, suave y franco.



FICHA TÉCNICA

DATOS UNIDAD DE VENTA

Cód.Art: 2022
Cód. EAN: 8426112003111
Peso: 1,6Kg (aprox.)
Alto: 9cm (aprox.)
Diámetro: 16cm (aprox.)
Vida Útil: 180 días
Tipo de envasado: Vacío
Conservación: 4-8°C

DATOS DE LA CAJA

Cód. EAN: 98426112223116
Uds/caja: 2
Peso neto: 3.2Kg

DATOS DE PALET

Cajas x Capa: 12
Capas x Palet: 8
Cajas x Palet: 96
Altura: 98 cm (aprox.)
Peso neto: 307kg (aprox.)
Palet Eur.: Si

VALOR NUTRICIONAL MEDIO 100g

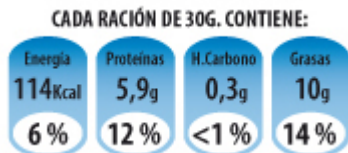
Humedad: < 45%
Proteínas: 19,6%
Grasa: 33,3%
Cenizas Totales: 1,3%
Hidratos de Carbono: 0,9%
Calcio: 680 mg (85% CDR: Cantidad Diaria Recomendada)

COMPOSICION NUTRICIONAL

Valor Energético: 381Kcal (1592 KJ)

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

Extracto Seco Total: > 55%
MG/ES:> 45%. Graso



De la cantidad diaria orientativa (cdo) para un adulto basada en un consumo diario de 2000 kcal.

Elche Parque Industrial · C/ Juan de la Cierva, 60 · 03203 ELCHE (Alicante) SPAIN
T +34 965 680 506 · F +34 965 680 520 · www.lacteossegarra.com · info@lacteossegarra.com



1.6 Kg

> PRESENTACIONES