

MAXORATA

Uno de los quesos más premiados del mundo.

Elaborado en la isla de Fuerteventura con leche de cabra majorera



Queso fresco natural

Sabor suave y láctico, color blanco brillante, pasta compacta al corte y textura granulosa. Cobertura natural, color blanca.

CÓDIGO PEDIDOS	DESCRIPCIÓN	EAN 13	DUN 14	FIJO / VARIABLE	UD. CAJA	PESO NETO (G)	PESO BRUTO CAJA (KG)	Nº DÍAS DE VIDA	CONSERVACIÓN
10301007	Fresco natural tarrina 410 g	8424751112027	18424751112024	Fijo	14	410	6,44	18	Conservar en refrigeración
10307021	Fresco natural 1 kg	8424751112034	98424751112037	Variable	9	1.000	9,59	16	Conservar en refrigeración
12719218	Fresco natural media barra 1,5 kg	8424751112102	98424751112105	Variable	8	1.500	12,62	16	Conservar en refrigeración
12719216	Fresco natural barra 3 kg	8424751112096	98424751112099	Variable	4	3.000	12,58	16	Conservar en refrigeración
10310029	Fresco natural 4 kg	8424751112089	98424751112082	Variable	2	4.000	8,55	16	Conservar en refrigeración

DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES PRODUCTO			DIMENSIONES EMBALAJE			DIMENSIONES PALET		
	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Nº cajas Capa	Nº cajas Total	Peso bruto (kg)
Fresco natural tarrina 410 g	11	11	7,1	38,5	29,0	13,5	8	104	677
Fresco natural 1 kg	14	14	7,1	58	38,5	11,5	4	72	698
Fresco natural media barra 1,5 kg	10	14,5	4,5	58	38,5	11,5	4	72	915
Fresco natural barra 3 kg	11,5	26,5	9	58	38,5	11,5	4	72	913
Fresco natural 4 kg	24	24	7	58	38,5	11,5	4	72	623