

Queso de mezcla elaborado en Fuerteventura
con leche entera pasteurizada de vaca y cabra canaria



Queso fresco natural

Cobertura con pimentón. Queso de color amarillo marfil, olor característico de queso curado de cabra a temperatura ambiente, sabor desarrollado, cremoso y ligeramente picante, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza de color pardo amarillento.

CÓDIGO PEDIDOS	DESCRIPCIÓN	EAN 13	DUN 14	FIJO / VARIABLE	UD. CAJA	PESO NETO (G)	PESO BRUTO CAJA (KG)	Nº DÍAS DE VIDA	CONSERVACIÓN
90001699	Fresco natural tarrina 375 g	8424751720031	18424751720038	11	14	410	450	18	Conservar en refrigeración
90001700	Fresco natural 1 kg	8424751720109	18424751720102	Variable	9	1.000	585	16	Conservar en refrigeración
90001701	Fresco natural 4 kg	8424751720055	18424751720058	Variable	2	4.000	585	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 375 g	11	11	7,1	27,5	37,5	15	8	104	674
Fresco natural 1 kg	14	14	7	57	38	11	4	72	695
Fresco natural 4 kg	24	24	7	57	38	11	4	72	619