

MAXORATA

Un placer para los sentidos

Elaborado en Fuerteventura



Queso de cabra Curado en Aceite
de Oliva Virgen Extra

MAXORATA



Maxorata presenta su nuevo Queso de Cabra Curado bañado con el mejor Aceite de Oliva Virgen Extra. Un queso cremoso, láctico con ciertos toques a toffee y frutos secos que, conservado en aceite, ve potenciado sus matices de aroma y sabor. Siempre delicioso, es el ingrediente perfecto en aperitivos y tapas.

CÓDIGO PEDIDOS	DESCRIPCIÓN	EAN 13	DUN 14	FIJO/ VARIABLE	UD. CAJA	PESO NETO (GRM)	PESO BRUTO CAJA (kg)	Nº DÍAS DE VIDA	CONSERVACIÓN
12719215	Queso de Cabra Curado en Aceite de Oliva Virgen Extra	8424751721502	1842475172150	Fijo	8	615	5	365	Conservar en lugar fresco y seco

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)
Queso de Cabra Curado en Aceite de Oliva Virgen Extra	7,2	7,2	11,5	30	16,5	14,5	18	126	642