

Quesos elaborados con leche fresca de Lanzarote



Queso curado untado con pimentón

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
22119358	Curado Pimentón cuña 225 g*	8424751441561	18424751441568	Fijo	32	225	7,98	360	Conservar en refrigeración
22119356	Curado Pimentón cuña 300 g	8424751441639	18424751441636	Fijo	32	300	10,38	360	Conservar en refrigeración
22107343	Curado pimentón 1 kg	8424751446009	98424751446002	Variable	9	1000	9,65	360	Conservar en refrigeración
22116351	Curado pimentón 2 kg	8424751 446238	98424751115120	Variable	6	2000	12,66	360	Conservar en refrigeración
22116350	Curado pimentón 4 kg	8424751446214	98424751446217	Variable	2	3550	7,73	360	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)
Curado Pimentón cuña 225 g*	8	12	6	57	37,5	11	4	72	574,344
Curado Pimentón cuña 300 g	8	12	6,5	57	37,5	11	4	72	747,144
Curado pimentón 1 kg	13,5	13,5	6,5	57	37,5	11	4	72	694,656
Curado pimentón 2 kg	11,5	23,5	6,5	57	37,5	11	4	72	911,304
Curado pimentón 4 kg	23	23	6	57	37,5	11	4	72	556,2

*Sólo se comercializan en Península