

## Quesos elaborados con leche fresca de Lanzarote



### Queso tierno natural

Las notas de cata, describen un queso de color blanco con un ligero tono marfileño, olor característico del queso tierno de cabra a temperatura ambiente, sabor láctico y suave, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza blanca amarillenta.

Es un producto elaborado a base de leche fresca de cabra pasteurizada, a la que se añade fermentos lácticos y cuajo, para su coagulación.

CÓDIGO PEDIDOS	DESCRIPCIÓN	EAN 13	DUN 14	FIJO / VARIABLE	UD. CAJA	PESO NETO (G)	PESO BRUTO CAJA (KG)	Nº DÍAS DE VIDA	CONSERVACIÓN
20619251	Tierno natural cuña 225 g*	8424751441509	18424751441506	Fijo	32	225	7,98	180	Conservar en refrigeración
20619250	Tierno natural cuña 300 g	8424751441486	18424751441483	Fijo	32	300	10,38	180	Conservar en refrigeración
20607238	Tierno natural 1 kg	8424751443022	98424751443025	Variable	9	1200	11,45	180	Conservar en refrigeración
20616247	Tierno natural 2 kg	8424751443121	98424751443124	Variable	6	2000	12,66	180	Conservar en refrigeración
20616245	Tierno natural 4 kg	8424751443121	98424751443100	Variable	2	4000	8,63	180	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)
Tierno natural cuña 225 g*	8	12	6	57	37,50	11	4	72	574,34
Tierno natural cuña 300 g	8	12	6,50	57	37,50	11	4	72	747,14
Tierno natural 1 kg	14	14	6,50	57	37,50	11	4	72	824,26
Tierno natural 2 kg	12	24	6,50	57	37,50	11	4	72	911,30
Tierno natural 4 kg	24	24	7	57	37,50	11	4	72	621,00

\*Sólo se comercializan en Península