



GRUPO GANADEROS
DE FUERTEVENTURA S.L.

MAXORATA

Uno de los quesos más premiados del mundo.

Elaborado en la isla de Fuerteventura con leche de cabra majorera



Queso curado untado con pimentón

Cobertura con pimentón. Queso de color amarillo marfil. Sabor desarrollado, cremoso, ligeramente dulce, picante y tostado, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza del color característico del pimentón.

CÓDIGO PEDIDOS	DESCRIPCIÓN	EAN 13	DUN 14	FIJO / VARIABLE	UD. CAJA	PESO NETO (G)	PESO BRUTO CAJA (KG)	Nº DÍAS DE VIDA	CONSERVACIÓN
12119197	Curado pimentón cuña 225 g*	8424751111549	18424751111546	Fijo	32	225	7,98	360	Conservar en refrigeración
12119195	Curado pimentón cuña 300 g	8424751111532	18424751111546	Fijo	32	300	10,38	360	Conservar en refrigeración
12107175	Curado pimentón 1 kg	8424751116001	98424751116004	Variable	9	1000	9,65	360	Conservar en refrigeración
12116190	Curado pimentón 2kg	8424751115127	98424751115120	Variable	6	2000	12,66	360	Conservar en refrigeración
12116189	Curado pimentón 4kg	8424751116216	98424751116219	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
Curado pimentón cuña 300 g	8	12	6,5	57	37,5	11	4	72	747
Curado pimentón 1 kg	13	13	6	57	37,5	11	4	72	695
Curado pimentón 2kg	11,5	23	6	57	37,5	11	4	72	911
Curado pimentón 4kg	23	23	6	57	37,5	11	4	72	556

*Sólo se comercializan en Península

www.maxorata.es

Urb. Ind. Risco Prieto. C/ La Cochinilla, 29. 35600 Puerto del Rosario, Fuerteventura. Islas Canarias. Tel. 928 531 563 / 928 531 629.