



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 semicurado untado con pimentón Gourmet

Cobertura tratada con aceite de oliva virgen extra picual y pimentón. Queso de color amarillo marfil. Sabor marcado, ligeramente picante, 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
10919087	Semicurado pimentón Gourmet cuña 225 g*	8424751111495	18424751111492	Fijo	32	225	7.98	270	Conservar en refrigeración
10919087	Semicurado pimentón Gourmet cuña 280 g	8424751111624	18424751111492	Fijo	32	280	9.74	270	Conservar en refrigeración
10907064	Semicurado pimentón Gourmet 1 kg	8424751118142	98424751118145	Variable	9	1100	10.55	270	Conservar en refrigeración
10916078	Semicurado pimentón Gourmet 4 kg	8424751118159	98424751118152	Variable	2	3750	8.13	270	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)
Semicurado Pimentón Gourmet cuña 225 g*	8	12	6	57	37.5	11	4	72	556
Semicurado Pimentón Gourmet cuña 280 g	8	12	6.5	57	37.5	11	4	72	574
Semicurado Pimentón Gourmet 1 kg	13.5	13.5	6.5	57	37.5	11	4	72	468
Semicurado Pimentón Gourmet 4 kg	13.5	13.5	6.5	57	37.5	11	4	72	759

*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.