



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 tierno natural

Cobertura natural. Queso de color blanco con un ligero tono marfileño. Sabor láctico y suave, pasta compacta al corte y textura cremosa y corteza blanca amarillenta.

CÓDIGO PEDIDOS	DESCRIPCIÓN	EAN 13	DUN 14	FIJO / VARIABLE	UD. CAJA	PESO NETO (G)	PESO BRUTO CAJA (KG)	Nº DÍAS DE VIDA	CONSERVACIÓN
10619057	Tierno natural cuña 225 g*	8424751111501	18424751111508	Fijo	32	225	7,98	180	Conservar en refrigeración
10619055	Tierno natural cuña 300 g	8424751111563	18424751111560	Fijo	32	300	10,38	180	Conservar en refrigeración
10607035	Tierno natural 1 kg	8424751113024	98424751113027	Variable	9	1.200	11,45	180	Conservar en refrigeración
10619050	Tierno natural 2 kg	8424751113123	98424751113126	Variable	6	2.000	12,66	270	Conservar en refrigeración
10616049	Tierno natural 4 kg	8424751113109	98424751113102	Variable	2	4.000	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	37,5	11	4	72	574
Tierno natural cuña 300 g	8	12	6,5	57	37,5	11	4	72	747
Tierno natural 1 kg	14	14	6,5	57	37,5	11	4	72	824
Tierno natural 2 kg	11,5	23,5	6,5	57	37,5	11	4	72	911
Tierno natural 4 kg	24	24	7	57	37,5	11	4	72	621

\*Sólo se comercializan en Península

[www.maxorata.es](http://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.