

Queso de mezcla elaborado en Fuerteventura
con leche entera pasteurizada de vaca y cabra canaria



Queso curado untado con pimentón

Sabor desarrollado, cremoso y ligeramente picante, de color amarillo marfil. Con una pasta compacta al corte y de textura cremosa. Corteza untada con pimentón.

CÓDIGO PEDIDOS	DESCRIPCIÓN	EAN 13	DUN 14	FIJO / VARIABLE	UD. CAJA	PESO NETO (G)	PESO BRUTO CAJA (KG)	Nº DÍAS DE VIDA	CONSERVACIÓN
18424751720434	Queso de mezcla vaca y cabra curado pimentón 300 g	8424751720437	18424751720434	Fijo	32	300	10	360	Conservar en refrigeración
98424751720416	Queso de mezcla vaca y cabra curado pimentón 1 kg	8424751720413	98424751720416	Variable	9	1000	10	360	Conservar en refrigeración
98424751720423	Queso de mezcla vaca y cabra curado pimentón 2 kg	8424751720420	98424751720423	Variable	6	2000	13	360	Conservar en refrigeración
98424751720409	Queso de mezcla vaca y cabra curado pimentón 4 kg	8424751720406	98424751720409	Variable	2	3550	8	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)
Queso de mezcla vaca y cabra curado pimentón 300 g	57	38	11	8	12	7	4	72	747
Queso de mezcla vaca y cabra curado pimentón 1 kg	57	38	11	13	13	6	4	72	695
Queso de mezcla vaca y cabra curado pimentón 2 kg	57	38	11	12	23	6	4	72	911
Queso de mezcla vaca y cabra curado pimentón 4 kg	57	38	11	23	23	6	4	72	556