

www.lactalisfoodservice.es usa cookies para mejorar tu experiencia de navegación y mostrarte contenido personalizado a tus intereses. Si continúas navegando consideramos que aceptas su uso, de acuerdo con nuestra [Política de Cookies](#), a menos que las hayas [desactivado](#)

Aceptar

## Société Roquefort cuña 100 g



Queso veteadado de leche de oveja cruda de textura firme, lisa y sabor intenso. Primer queso francés en obtener la Denominación de Origen en 1925, el Roquefort el Rey de los quesos.

### Modo de empleo

- Es un queso que se puede utilizar tanto en frío como en caliente, por su sabor y su cremosidad se presta muy bien para la elaboración de salsas. Desmenuzado en ensaladas, en taquitos como aperitivo, en tartas o untado en pan para tapear.

### Conservación

- conservar entre 2°C - 6°C

### Datos Nutricionales

kJ y kcal:	1496 kJ /361 kcal
Grasas:	31,7 g
De las cuales saturadas:	22,5 g
Hidratos de carbono:	0 g
De los cuales azúcares:	0 g
Proteínas:	19,0 g
Sal:	3,70 g
Alérgenos:	Leche y sus derivados (incluida lactosa)

### Formatos



4 x 25 g en  
caja 16 UDS



Loncha de  
200g en caja  
de 8 UDS



Cuña 100 g en  
caja 10 UDS

### Datos logísticos

Código interno LFSI:	86205
EAN Artículo:	3023260001362
Dimensiones en mm (L x an x Al):	13,5 cm x 13,1 cm x 2,8 cm

### Caja

n. artículos x caja:	10 u x 100 g
EAN caja:	03023265101531
Dimensiones en mm (L x an x Al):	15 cm x 25,5 cm x 14 cm
Peso neto (kg):	1 kg

### Paletización

Cajas:	192 cajas (8 capas de 24 cajas)
Dimensiones en mm (L x an x Al):	Alto: 127 cm
Peso neto (kg):	192 kg
Peso bruto (kg):	263 kg