

Queso

Características



# Curado Caprillice

## PROCESO DE FABRICACIÓN

Es un queso que sigue una cuidada maduración en cámara, durante al menos 6 meses bajo la observación de expertos queseros.

Todo ello hace que este producto alcance un sabor intenso y un exquisito buqué que tanto valoran los paladares más exigentes.

## PROPIEDADES

Es adecuado para dar el toque de grandeza en cualquier tabla de quesos.



### VALOR NUTRICIONAL MEDIO 100g

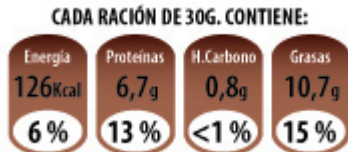
Humedad: < 35 %  
 Proteínas: 22,4%  
 Grasa: 35,6%  
 Cenizas Totales: 4,7%  
 Hidratos de Carbono: 2,7%  
 Calcio: 680 mg (85% CDR: Cantidad Diaria Recomendada)

### COMPOSICION NUTRICIONAL

Valor Energético: 421 Kcal. (1760 KJ)

### CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

Extracto Seco Total: > 65%  
 MG/ES:> 45%. Graso



De la cantidad diaria orientativa (cdo) para un adulto basada en un consumo diario de 2000 kcal.

## FICHA TÉCNICA

### DATOS UNIDAD DE VENTA

Cód.Art: 2200  
 Cód. EAN: 8426112006037  
 Peso: 2,2Kg (aprox.)  
 Alto: 10,5cm (aprox.)  
 Diámetro: 16,5cm (aprox.)  
 Vida Útil: 180 días  
 Tipo de envasado: Vacío  
 Conservación: 4-8°C

### DATOS DE LA CAJA

Cód. EAN: 98426112226032  
 Uds/caja: 2  
 Peso neto: 4,4Kg

### DATOS DE PALET

Cajas x Capa: 12  
 Capas x Palet: 8  
 Cajas x Palet: 96  
 Altura: 98cm (aprox.)  
 Peso neto: 422kg (aprox.)  
 Palet Eur.: Si

Elche Parque Industrial · C/ Juan de la Cierva, 60 · 03203 ELCHE (Alicante) SPAIN  
 T +34 965 680 506 · F +34 965 680 520 · www.lacteossegarra.com · info@lacteossegarra.com



2.2 Kg



275 gr

&gt; PRESENTACIONES