

Brigante pecorino Italie pièce unitaire 1,6KG meule Pinna

Article : 254221



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation : Frais, 5 +/-3°C

Conditionnement : Colis de 2.000 Pièce unitaire de 1.600 kg

Liste des ingrédients : Lait de brebis, sel, présure, croûte traitée avec, E235

Pays de transformation : Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 120

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 2,5%

Code nomenclature douanière : 0406.9099 - Lait et produits de la laiterie; oeufs d'oiseaux; miel naturel; produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs - Fromages et caillebotte - autres fromages - fromages à pâte dure ou demi-dure - Hors fromage vert (fromage aux herbes) Hors Caciocavallo, Canestrato (Pecorino Siciliano), Aostataler Fontina, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino (Pecorino Romano, Fiore Sardo, autres Pecorino), Provolone Hors Asiago, Bitto, Brà, Fontal, Montasio, Saint-Paulin (Port-Salut), Saint Nectaire Hors Cantal - Hors fromages à pâte demi-dure

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,412	340	28	18	0	0		22	1.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.79

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	19.2	0	12	Pièce unitaire	6		
Colis	3.2	0	2	Pièce unitaire			
Palette	153.6	0	96	Pièce unitaire	48		
Pièce unitaire	1.6	1.75	1	Pièce unitaire			