



CREMA DE BARROS

EAN: 8437009238189

Crema de Barros

Queso fundido de oveja, elaborado a partir de leche y Torta de Barros. De sabor suave y un elegante retrogusto amargo producido por el cuajo vegetal. Se presenta en formato de 210 gr.

Ficha Técnica

Tipo de Queso: Queso fundido de oveja, pasteurizado, elaborado a partir de Torta de Barros y leche de oveja.

Ingredientes: Torta de Barros, leche de oveja, E-452, E-202.

Formato: 210 gramos.

Densidad: 1,114 kg/Litro

Área de producción: Villafranca de los Barros. Badajoz. España.

Textura: Pasta de cremosa a licuada.

Color de la pasta: Blanco marfil muy brillante.

Sabor: Suave, muy personal y con un elegante retrogusto amargo producido por el cuajo empleado.

Aroma: Suave.

Temperatura de conservación

4-8°C

Permite congelación

Temperatura de consumo: 18 - 22° C.

Composición nutricional

| | |
|-------------------------|----------|
| Aporte por 100 gramos | |
| Energía | 224 Kcal |
| Extracto seco | 34% |
| Grasa total | 17,75% |
| De las cuales saturadas | 12,8% |
| Hidratos de carbono | 3,7% |
| De los cuales azúcares | < 1% |
| Proteína | 12,5% |
| Fibra | 0% |
| Sal | 0,6% |

| LOGÍSTICA CREMA DE BARROS | | | |
|------------------------------|-----------------------------|---------------|--|
| LOGISTICA | Altura de la pieza | 8,5 CM | |
| | Diámetro de la pieza | 7 cm | |
| | Peso pieza aprox neto | 210 gr | |
| | Peso pieza bruto | 350 gr | |
| | EAN producto: | 8437009238189 | |
| | Unidades por caja: | 10 udes | |
| | Altura de la caja | 10 cm | |
| | Longitud de la caja | 36 cm | |
| | Anchura de la caja | 18,50 cm | |
| | Peso caja aprox. | 190 GR | |
| | EAN caja: | | |
| | Logística EUR pallet | | |
| | Cajas por capa | 12 | |
| | Capas por pallet | 12 | |
| | Cajas por pallet | 144 | |
| | Altura de pallet | 120 | |
| | Peso pallet aprox | 549,70 | |
| | Transporte | 4°C < 8°C | |
| | Almacenaje | 4°C < 8°C | |