

FABRIQUE DE FROMAGE "CAMPO CAPELA" - FROMAGE GALICIEN

FICHE TECHNIQUE FROMAGE AVEC "CHORIZO"



Description: Délicieuse combinaison du fromage à pâte molle de vache et le chorizo.

Fromage à pâte molle de vache avec morceaux de chorizo, une combinaison exquise avec des produits de qualité.

Produits "Campo Capela" sont caractérisé pour leur qualité, sélection extrême de ingrédients et contrôle extrême du processus de production, stockage, distribution et garantie d'origine.

Expiration: 3 Mois

Caractéristiques organoleptiques:

- .- **Odeur:** Lactique. De lait cru avec du chorizo.
- .- **Saveur:** Fromage crémeux avec chorizo. Les deux saveurs sont perçues séparément.
- .- **Texture:** Crémeux. A température ambiante peut s'étendre.

Valeur nutritionnelle par 100 grammes de produit

- .- **Protéines:** 16,77 g
- .- **Énergie:** 294,04 Kcal.
- .- **Graisse:** 24,96 g
- .- **Glucides:** 0,58 g

Ingédients: Lait cru de vache 99%, ferments lactiques, présure, sel et chorizo de porc.

Conditions d'emballage: Aucun emballage. Enrobage d'huile d'olive et le paprika

Poids par unité: Environ 500 à 3.000 grammes.

D'autres formats: 0,5 Kilo à 4 Kilo.

D'autres caractéristiques: Ce produit peut être congelé

Conditions d'stockage: Température 4 à 7 °

Conditions de distribution: Température 4 à 7 °

Utilisation prévue: Consommation directe

Groupe de population: L'ensemble de la population

Composition: Ne contient pas additif, conservateurs ou colorants. Maintient la méthode traditionnelle de son élaboration, en préservant le goût original et les caractéristiques nutritionnelles.

Logistique : Unités par carton / Cartons par palet: 12 (Format 500 grammes) / 24 (Format 500 grammes)