

Ciccioli del Contadino

Sono i ciccioli ottenuti secondo la procedura delle antiche tradizioni contadine e dalla fusione di grasso macinato molto fine.

Al palato risultano morbidi e al tempo stesso saporiti e gustosi.



Definizione merceologica:
Ciccioli del Contadino

Codice interno:
CC03

Descrizione prodotto:
Vaschette da 1 kg
in atmosfera protettiva

Marchio:
Naturalgrassi
Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +10°C

Ingredienti:
Ciccioli, Aromi Naturali

Antiossidante:
E 301

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
1 kg

Peso Lordo singola unità:
1,090 kg

Durabilità prodotto:
60 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:
Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura, resatura,
Salatura, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:
Confezione da 1 kg (1 vaschetta)

Tipo di imballo:
Cartone

Contenuto per cartone:
4 kg - 4 vaschette

Cartoni per bancale:
32 cartoni

Numero di strati per bancale:
8 strati (4 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo
a temperatura tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg