

Strutto depurato

Naturalgrassi propone lo strutto depurato, lavorato con un processo di filtraggio che lo rende bianco e inodore, lasciando inalterate tutte le caratteristiche che fanno dello strutto Naturalgrassi un prodotto eccellente per le fritture e la preparazione di impasti dolci o salati.



Definizione merceologica:

Strutto

Codice interno:
ST10

Descrizione prodotto:
Cartone da 10 kg

Marchio:

Naturalgrassi

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

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

Ingredienti:

Lardo suino fuso

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
10 kg

Peso Lordo singola unità:
10,450 kg

Durabilità prodotto:
180 gg dalla data di produzione

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

Unità minima di vendita:
1 cartone

Tipo di imballo:
Cartone

Cartone per bancale:
54 cartoni

Numero di strati per bancale:
6 strati (9 cartoni a strato)

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

Definizione merceologica:

Strutto

Codice interno:
ST09

Descrizione prodotto:
Cartone da 20 kg

Marchio:

Naturalgrassi

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

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

Ingredienti:

Lardo suino fuso

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
20 kg

Peso Lordo singola unità:
20,650 kg

Durabilità prodotto:
180 gg dalla data di produzione

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

Unità minima di vendita:
1 cartone

Tipo di imballo:
Cartone

Cartone per bancale:
30 cartoni

Numero di strati per bancale:
5 strati (6 cartoni a strato)

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