

Strutto

Lo strutto Naturalgrassi è disponibile in quantitativi adatti agli usi professionali. Le sue caratteristiche sono quelle del migliore strutto selezionato e lavorato per dare il massimo del gusto alla preparazione di cibi fritti o prodotti da forno.



Definizione merceologica:

Strutto

Codice interno:
ST07

Descrizione prodotto:
Secchio da 5 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:
5 kg

Peso Lordo singola unità:

5,450 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 secchio

Tipo di imballo:

Secchio

Secchi per bancale:

54 secchi

Numero di strati per bancale:

3 strati (18 secchi a strato)

Dopo apertura confezione:

Conservare in frigo a temperatura
tra 0° e +4°C

Consumare entro 15 gg

Definizione merceologica:

Strutto

Codice interno:
ST08

Descrizione prodotto:
Secchio 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:

10,650 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 secchio

Tipo di imballo:

Secchio

Secchi per bancale:

44 secchi

Numero di strati per bancale:

4 strati (11 secchi a strato)

Dopo apertura confezione:

Conservare in frigo a temperatura
tra 0° e +4°C

Consumare entro 15 gg

Definizione merceologica:

Strutto

Codice interno:
ST02

Descrizione prodotto:
Cartone da 25 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:
25 kg

Peso Lordo singola unità:

25,650 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

Cartoni 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