

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01
Fecha: FEB 2024
Ed. 02

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0010N/ JAMON DIAMANTE/COD. EAN 8436617061875		
DEFINICIÓN	Extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.		
COMPOSICIÓN	Jamón de cerdo, sal, conservadores (E-250 y E-252), antioxidante (E-316) y azúcar. Origen España		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria:	<	100 ufc/g
	Salmonella:	No detectado en 25 gr.	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos	<	150 ppm
	Nitratos	<	150 ppm
	Nitratos residuales	< 250 ppm	
	< 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. y poco salada.	Aroma: Agradable y característico.	Sabor: Carne de sabor delicado Textura: Olor:
	Homogenea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.		
	Intenso y característico del producto,		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1037/247	
	Grasas (g./100g.)	11.2	
	de las cuales saturadas (g./100g.)	4.14	
	Hidratos de carbono (g./100g.)	0.7	
	de los cuales azúcares (g./100g.)	0.5	
	Proteínas (g./100g.)	35.9	
	Sal (g./100g.)	4.37	
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de salazón y curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.		
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	SIN ALERGENOS.		
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.		
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras con mallas por unidades. En cajas de 4 piezas, o bien box de 50 a 120 piezas aproximadamente. Deshuesado o en tacos. Loncheado en sobres de 50, 70, 80, 100 gramos. Loncheado a cuchillo o máquina. Envasado en cajas de 30 sobres aprox. en func		
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011.		
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.		
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Al aire. Producto sometido a merma. Para ser consumido al corte.		
LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.		

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**


Ref.: PAP 01
Fecha: FEB 2024
Ed. 02

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0007E/ VELA ROJA IBERICA EXTRA E.V./COD. EAN 8436617062896		
DEFINICIÓN	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo, tocino o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa artificial, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena esta		
COMPOSICIÓN	Chorizo vela ibérico extra con proteínas de la leche:Magro y tocino de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, azúcar, LACTOSA, proteína de LECHE y de SOJA, dextrina, potenciados de sabor (E-621), estabilizante (E-450i,ii), antioxidante (E-300), conservadores		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Nitritos < 150 ppm residuales < 250 ppm Cochinilla < 200 ppm desarrollo de Listeria monocytogenes)	Nitratos < 150 ppm Fosfatos < 5.000 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el	Nitratos < 10.000 ppm Glutamatos < 10.000 ppm
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico y típico del producto rojo intenso heterogéneo. La mayor parte de la grasa ha tomado tonalidades rojizas, siendo el resto blanco. Sabor: característico, intenso a pimentón, de intensidad media-alta y perdurabilidad alta. Olor: característico, cárnico y pimentón, de intensidad media y perdurabilidad media. Textura: firme.		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1657/400	
	Grasas (g/100g.)	33.9	
	de las cuales saturadas (g./100g.)	12.99	
	Hidratos de carbono (g./100g.)	1.5	
	de los cuales azúcares (g./100g.)	0.9	
	Proteínas (g./100g.)	22.2	
	Sal (g./100g.)	3.4	
TRATAMINETOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.		
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	LECHE, SOJA y LACTOSA		
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.		
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.		
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011		
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.		
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Envasado al vacío. Para ser consumido al corte. Una vez abierto conservar en lugar fresco y seco.		

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01
Fecha: FEB 2024
Ed. 02

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0014VM/ SALCHICHON DE BELLOTA IBERICO EXTRA MITAD/COD. EAN 8436617062872																
DEFINICIÓN	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo, tocino o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa natural, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabil																
COMPOSICIÓN	Salchichón de bellota ibérico extra con proteínas de la leche: Magro y tocino de cerdo ibérico, Sal, LECHE en polvo, Dextrina, Especias, Proteína de SOJA, Dextrosa, Proteína de LECHE, Emulgentes (E-450i, E-452i, E-451i), Potenciador de sabor (E-621), Anti																
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.																
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Nitritos < 150 ppm residuales < 250 ppm Cochinilla < 200 ppm desarrollo de Listeria monocytogenes)	Nitratos < 150 ppm Fosfatos < 5.000 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el	Nitratos Glutamatos < 10.000 ppm														
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico y típico del producto. cárnica y blanco marfil con alguna zona amarronada. media y perdurabilidad media-alta. intensidad media-alta y perdurabilidad media. firme.	Color: rosado de diferentes intensidades de la zona Sabor: característico, de intensidad Olor: cárnico y especiado, de Textura: jugosa y firme.															
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"><tr><td>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</td><td>2023/488</td></tr><tr><td>Grasas (g/100g.)</td><td>41.5</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g./100g.)</td><td>16.34</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g./100g.)</td><td>1.1</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g./100g.)</td><td><0.5</td></tr><tr><td>Proteínas (g./100g.)</td><td>27.6</td></tr><tr><td>Sal (g./100g.)</td><td>4.89</td></tr></table>	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2023/488	Grasas (g/100g.)	41.5	de las cuales saturadas (g./100g.)	16.34	Hidratos de carbono (g./100g.)	1.1	de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5	Proteínas (g./100g.)	27.6	Sal (g./100g.)	4.89		
Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2023/488																
Grasas (g/100g.)	41.5																
de las cuales saturadas (g./100g.)	16.34																
Hidratos de carbono (g./100g.)	1.1																
de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5																
Proteínas (g./100g.)	27.6																
Sal (g./100g.)	4.89																
TRATAMINETOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.																
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	LECHE, SOJA y SULFITOS																
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.																
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.																
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011																
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.																
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Envasado al vacío. Para ser consumido al corte. Una vez abierto conservar en lugar fresco y seco.																

	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-026
	Paté ibérico con Cerezas Iberian pate with cherrys	Fecha: Date:	02/01/2025
		Versión: Version:	15
		Página: Page:	1 de 3

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con carnes frescas e hígado repasado pieza a pieza. Producto esterilizado. <i>Product made with fresh meats and liver reviewed piece by piece. Sterilized product.</i>
-----------------------------------	--

Uso previsto	Consumo directo sin preparación previa o para untar. Direct consumption without any previous preparation or ready to spread.
--------------	---

Alérgenos, consumidores sensibles, OGM's	Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado "alérgenos". No contiene OGM. Producto no irradiado. No contiene gluten. Alérgenos: Leche, derivado de soja. <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. No irradiated product. Gluten free</i> Allergens: milk, and soya derivatives.
--	--

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Tocino de cerdo 26%, hígado de cerdo ibérico 14%, hígado de cerdo 14%, papada de cerdo 12%, agua, LECHE, cereza deshidratada 4% (cereza, azúcar, aceite de girasol), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, corrector de acidez: ácido cítrico), almidón, sal, proteína de SOJA, especias, licor de cereza 2%, estabilizantes (difosfatos, polifosfatos), dextrosa, aroma, potenciador del sabor (glutamato monosódico), antioxidante (ascorbato sódico), conservador (nitrito sódico), colorante (carmin). <i>Pork bacon 26%, pork liver 14%, Iberian pork liver 14%, pork jowl 12%, water, MILK, fried onion (onion, virgin olive oil, salt, acidity regulator: citric acid), starch, cherry liqueur 2%, salt, SOY protein, cherries in syrup 0.8% (cherries, water, sugar, coloring agent: erythrosine), flavor, seasoning, stabilizers: (diphosphate, polyphosphate), dextrose, flavor enhancer: monosodium glutamate, antioxidants: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite, coloring agent: carmine</i>
------------------------------------	---

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Rosa-marrón <i>Pink-brown</i>
	Sabor <i>Flavour</i>	Típico <i>Typical</i>
	Olor <i>Smell</i>	Típico <i>Typical</i>

Parámetros físicoquímicos <i>Physicochemical parameters</i>	pH 5.8 ± 0.5 determinado a 25°C <i>pH 5.8 ± 0.5 determined to 25°C</i> Actividad de agua (aw): 0.96 ± 0.35 <i>Water activity (aw): 0.96 ± 0.35</i> El producto cumple con la legislación vigente, y sus modificaciones posteriores, que regula el contenido de contaminantes (Reglamento 2023/915). <i>Product follows the current legislation and modifications that regulates the use of contaminants (Reg 2023/915).</i>
--	--

Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Perfil microbiológico conforme al Reglamento (CE) 2073/2005 y sus posteriores modificaciones. Listeria: no detectado en 25 g Análisis microbiológico de esterilidad comercial de conservas según la norma francesa AFNOR V 08-408. - Mesófilos Aerobios < 1000 ufc/g
---	---

**Ficha técnica / Technical sheet**

Cód.: Cod.:	FT-026
Fecha: Date:	02/01/2025
Versión: Version:	15
Página: Page:	2 de 3

**Paté ibérico con Cerezas
Iberian pate with cherrys**

- Mesófilos Anaerobios < 10 ufc/g
- Mesófilos Anaerobios sulfito-reductores < 10 ufc/g
- Termófilos aerobios < 10 ufc/g
- Termófilos anaerobios < 10 ufc/g

Microbiological profile in accordance with Regulation (EC) 2073/2005 and its subsequent modifications.

Listeria: not detected in 25 g

Microbiological analysis of commercial sterility of preserved foods according to the French standard AFNOR V 08-408.

- Aerobic mesophiles < 1000 cfu/g
- Anaerobic mesophiles < 10 cfu/g
- Mesophiles Sulfite-reducing anaerobes < 10 cfu/g
- Aerobic thermophiles < 10 cfu/g
- Anaerobic thermophiles < 10 cfu/g

Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	1243kJ/297 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	25.7 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	9.32 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	3.62 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	1.84 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	12.7 g
Sal <i>Salt</i>	2.22 g	

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte
Shelf life, storage and transport conditions

La fecha de consumo preferente es de 36 meses para las monodosis y las latas. Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días (excepto monodosis en el formato de 23g).



The minimum durability date is 36 months for the unit doses and cans. Store in a cool and dry place. Once the product is open, it needs to be preserved in refrigeration and consume before 3days (except unit doses in 23g format).

Envases
Containers

El envase está compuesto de aluminio lacado.
The container is made of lacquered aluminum.

El envase está compuesto de hojalata electrolítica barnizada.
The container is made of varnished electrolytic tin.

	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: <i>Cod.:</i>	FT-026
	Paté ibérico con Cerezas <i>Iberian pate with cherrys</i>	Fecha: <i>Date:</i>	02/01/2025
		Versión: <i>Version:</i>	15
		Página: <i>Page:</i>	3 de 3

<p>Elaborado por: <i>Made by:</i></p> <p style="text-align: center;">  HUERTA DEHESA EL ALCORNOCAL, S.L. B-06512362 Pol. Ind. San Isidro - C/ Carpinteros, 26 06400 Don Benito (Badajoz) Telf.: 924 83 04 08 huertadehesa@iberitos.com </p> <p>Técnico de calidad</p>	<p>Revisado y aprobado por: <i>Revised and aproved by:</i></p> <p style="text-align: center;">  HUERTA DEHESA EL ALCORNOCAL, S.L. B-06512362 Pol. Ind. San Isidro - C/ Carpinteros, 26 06400 Don Benito (Badajoz) Telf.: 924 83 04 08 huertadehesa@iberitos.com </p> <p>Responsable de calidad</p>
---	---

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01
Fecha: FEB 2024
Ed. 02

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0028/ PANCETA IBERICA SALADA/COD. EAN 8436617063268		
DEFINICIÓN	Lomo de tocino de cerdo ibérico con magro, adicionada de sal, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.		
COMPOSICIÓN	Panceta de cerdo ibérico y sal. Origen España		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos < 150 ppm residuales < 250 ppm Cochinilla < 200 ppm desarrollo de Listeria monocytogenes)	Nitratos < 150 ppm Fosfatos < 5.000 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el	Nitratos Glutamatos < 10.000 ppm
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico y típico del producto Blanco intenso heterogéneo. La mayor parte de la grasa ha tomado tonalidades blanquecinas. Sabor: característico de intensidad media-alta y perdurabilidad alta. Olor: característico de intensidad media y perdurabilidad media. Textura: firme.		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2646/643	
	Grasas (g./100g.)	67.7	
	de las cuales saturadas (g./100g.)	22.73	
	Hidratos de carbono (g./100g.)	1	
	de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5	
	Proteínas (g./100g.)	7.3	
Sal (g./100g.)	4.47		
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.		
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	SIN ALERGENOS		
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.		
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.		
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011		
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.		
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Al aire. Producto sometido a merma. Para ser consumido al corte. Conservar en lugar fresco y seco.		
LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.		



VILLANOBLE

Queso de Cabra Pimentonado



03-05-2023 Higher Level

Lista de Ingredientes Leche pasteurizada de cabra, cuajo, endurecedor cloruro cálcico, fermentos, sal y mínimo pimentón 1%

Maduración 20 días

Conservación y Transporte Entre 6-8° C

Tratamiento de Superficie URSOPLAST en agua al 33,3% y pimentón.

Envasado En atmósfera protectora.

Embalaje Cartón

Fecha de consumo prioritario 180 días a partir de su envasado

Alérgenos Lactosa, proteínas de leche

Descripción Queso tipo Ibore con leche pasteurizada, cubierto con Pimentón de la Vera.

Consejos Prácticos Antes de su consumo atemperar 30 minutos en ambiente.

Maridaje Vinos blancos, fermentados en barrica y tintos de la zona.

Formato Disponible en formato mediano y mini.

Información Bacteriológica

Ensayo	Resultado	Uds	Método
Salmonella spp	Ausencia	en 50 g	PEM4111
Listeria monocytognes	Ausencia	en 50 g	PEM4112
E.Coli B-glucu. positivas	<10 ³	ufc/g	PEM104
S. Aereus	<10 ²	ufc/g	PEM109

Información Físico-Química

Diosxinas	<2,5	pg/kg	NI/22a/b-nofalb
PCBs	<40	ng/kg	NI/22a/b-nofalb
pH	5,10-5,40	Uds. de pH	PE-Q166
aW	0,96		PE-Q293

Información Nutricional

Valores Nutricionales Medios	Para 100 g
Valor energético (Kj/kcal)	1685/407
Grasas (g)	34,5
de las cuales saturadas (g)	26,2
Hidratos de carbono (g)	2,1
de las cuales azúcares (g)	0,6
Proteínas (g)	21,9
Sal (g)	1,4

Información Organoléptica

CORTEZA	Lavada y pimentonada. No comestible.
PASTA	
Consistencia	Pasta firme.
Color	Blanco Mate.
Estructura	Poco elástica.
Textura	Firme.
Olor	Aromático.
Sabor	Intenso con regusto suave y progresivo.

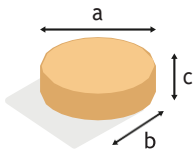




VILLANOBLE

Queso de Cabra Pimentonado

Información Logística

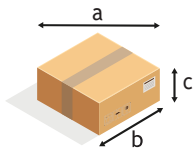


Tamaño Artículo

Formato	Ancho (a)	Largo (b)	Alto (c)
Grande	12,5 cm	12,5 cm	5,5 cm
Mini	9,0 cm	9,0 cm	5,0 cm

Peso Queso

Bruto	Neto
0,700 kg	0,700 kg
0,400 kg	0,400 kg



Dimensiones de Caja

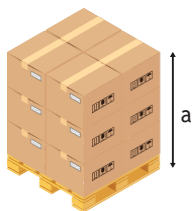
Ancho (a)	Largo (b)	Alto (c)
29,0 cm	40,7 cm	9 cm
29,0 cm	40,7 cm	9 cm

Características

Código EAN 13	Und.
8423539012054	6
8423539012269	11

Peso Caja

Total	Und.
4,40 kg	0,200 kg
4,60 kg	0,200 kg



Pallet Estándar Europeo

CAJAS	CAPAS	CAJAS	PALLET
Capas	Pallet	pallet	Altura (a)
8	10	80	1,20 m

Observaciones

Reconocimientos

2 Estrellas de ORO. The Great Taste 2014.



www.quesosdelcasar.es

Quesos del Casar S.L.

Ctra. Casar-Arroyo s/n - 10190 Casar de Cáceres (España)
(+34) 927 29 05 96

Sociedad inscrita en el Registro Mercantil de Cáceres,
Tomo 240, Libro 68, Folio 27, Hoja CC - 1165 - N.I.F. B10145720