



Strutto "Famiglia"

Lo strutto è utilizzato per la preparazione di molti piatti tipici della tradizione italiana tra cui: la piadina romagnola, le tigelle modenesi, l'erbazzone reggiano, le seadas e le pardulas sarde, le brioches, i cannoli siciliani e il casatiello napoletano. La straordinaria friabilità degli impasti che vengono realizzati con lo strutto fa sì che questo ingrediente venga utilizzato per la produzione, sia industriale sia artigianale, di prodotti da forno e da pasticceria.

Definizione merceologica:

Strutto

Codice interno:

ST12

Codice EAN singola confezione:

8016136100257

Descrizione prodotto:

Vaschetta da 0,250 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:

0,250 kg

Peso Lordo singola unità:

0,260 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 vaschetta

Tipo di imballo:

Cartone da 3 kg

Contenuto per cartone:

12 vaschette da 0,250 kg

Cartoni per bancale:

12 cartoni per strato

Numero di strati per bancale:

5 strati

Dopo apertura confezione:

Conservare in frigo

a temperatura tra 0° e +4°C

Consumare entro 15 gg

Definizione merceologica:

Strutto

Codice interno:

ST03

Codice EAN singola confezione:

8016136100509

Descrizione prodotto:

Sacchetti da 0,500 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:

0,500 kg

Peso Lordo singola unità:

0,520 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

Contenuto per cartone:

10 sacchetti da gr. 0,500

Cartoni per bancale:

16 cartoni per strato

Numero di strati per bancale:

6 strati

Dopo apertura confezione:

Conservare in frigo

a temperatura tra 0° e +4°C

Consumare entro 15 gg

Definizione merceologica:

Strutto

Codice interno:

ST04

Codice EAN singola confezione:

8016136101001

Descrizione prodotto:

Sacchetti da 1 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:

1 kg

Peso Lordo singola unità:

1,040 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

Contenuto per cartone:

10 sacchetti da 1 kg

Cartoni per bancale:

10 cartoni per strato

Numero di strati per bancale:

5 strati

Dopo apertura confezione:

Conservare in frigo

a temperatura tra 0° e +4°C

Consumare entro 15 gg