



Marchio:



COD.	CF0002	NOME	CONFETTURA BIO DI LAMPONI					
Descrizione prodotto								
<p>Confettura Extra di Lamponi. Frutta biologica certificata da I.C.E.A. Pastorizzato. Confezionato in vasetto di vetro, la capsula ricoperta da un tovagliolino di carta gialla.</p>								
Caratteristiche organolettiche e visive								
Colore	Tipica del lampone fresco							
Sapore	Tipica del lampone fresco							
Odore	Tipica del lampone fresco							
Aspetto	Cre moso ma sodo							
Ingredienti:								
<p>Lamponi Zucchero di canna Gelificante: Pectina Frutta utilizzata: g 55 per g 100 all' origine zuccheri totali: g 45 per g 100 di prodotto finito</p>								
Imballo e conservazione								
Imballo primario	Vasetto di vetro gourmet quadro							
Imballo secondario	Cartoni							
Etichette	Riportanti fornitore, specie, lotto, qualità e peso							
Conservazione	In luogo fresco e asciutto, temperatura ambiente							
Shelf-life	36 mesi dal confezionamento							
Trasporto	Con automezzo chiuso, pulito, asciutto							
Palletizzazione	Su pallet epal 120x80							
codice	ml.	confezione	peso g.	shelf life	pz. x ct.	ct x strato	ct x pallet	cod. ean
CF0002	314	vaso	340	36 mesi	6	21	168	8010297000524
		dimensioni prodotto in mm			dimensioni cartone in cm			
		larghezza	altezza	profondità	larghezza	altezza	profondità	
		80	100	80	25	11	16	
R.Q.								