



NUVOLINA LUCANA

Cod. documento:
Rev. 0 del/0..2017
Pagina 1 di 1

CARATTERISTICHE TECNICHE

Formato	Rettangolare cm. 8x9x5
Codice	NL
Marchio	Fresca Italia Srl
Codice EAN prodotto	8054890120029
Codice EAN confezione	
Codice doganale	04069093
Temperatura di conservazione	2 – 5 C°
Scadenza	60 giorni
Codice Stabilimento	I 17 88

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il formaggio Nuvolina lucana deve il suo nome alla delicatezza e leggerezza che lo contraddistingue. Unico nel suo genere, prodotto da latte ovino proveniente da greggi altamente selezionati, è un formaggio a pasta di color grigio perla morbida dal sapore delicato. Al palato si possono apprezzare i profumi delle fioriture di montagna. Nuvolina lucana si accompagna molto bene con verdure crude e può essere un ottimo antipasto. Si sposa perfettamente ad un buon bicchiere di prosecco e ad un filo di miele.



PRODOTTO	CONFEZIONE			CONFEZIONAMENTO			
CODICE	TIPO	PEZZI	DIMENSIONI	TIPO	PESO LORDO	DIMENSIONI	
NL	CARTONE	16	40X40X24	CARTA	0.5 KG	10X12X8	
PRODOTTO	PALLETTIZZAZIONE						
CODICE	TIPO	CARTONI PER PIANO	PIANI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	DIMENSIONI	PESO LORDO	PROTEZIONE
PAL	EUR						