



SOLUCIONES **COMPARTIDAS**



QUESO EMMENTHAL EN FETAS



QUESO EMMENTHAL EN FETAS

ATRIBUTOS

La barra de Queso Emmenthal Milkaut Profesional contiene 192 fetas apiladas, fáciles de separar y manipular, regulares y listas para usar. La practicidad del formato se combina con el sabor característico del Emmenthal (dulce, ligeramente frutado y levemente picante) y un fundido ideal.

USOS Y APLICACIONES

PRINCIPALES:

Hamburguesas

Pizzas

Sándwiches calientes

Wraps

Fundido
ideal



Textura
cremosa



Dulce, ligeramente frutado
y levemente picante



Denominación:

Fetas de Queso Emmenthal en Barra de 192 unidades

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 3039
GTIN-13: 7794820903148
DUN-14: 17794820903145
Presentación: Barra
Unidades por Bulto: 4
Peso por Unidad: 2,370 kg

Peso por Bulto: 9,480 kg
Bultos por Pallet: 90
Peso por Pallet: 853,200 kg
Vida Útil: 180 días
Almacenamiento: Mantener refrigerado entre 1 y 10 °C.

Información Nutricional:

Cantidad por porción 30 g (2 ½ fetas) % de valor diario

Valor energético 112 kcal = 469 kJ	6%
Carbohidratos 2,3 g de los cuales	1%
Azúcares totales 1,7 g	-
Azúcares añadidos 0 g	-
Proteína 4,8 g	6%
Grasa Total 9,3 g	17%
Grasa Saturada 5,7 g	26%
Grasas Trans 0,5 g	-
Fibra alimentaria 0 g	0%
Sodio 311 mg	13%
Calcio 134 mg	13%

Desde **Milkaut Profesional** buscamos impulsar la inspiración y el trabajo colaborativo, compartiendo soluciones de calidad al servicio de la mejor experiencia gastronómica.

milkautprofesional.com.ar

    MilkautProfesional

