



PECORINO ROMANO 3,1KG DOP



CARACTERÍSTICAS

- Queso duro italiano con denominación de origen protegida.
- Sabor salado y ligeramente picante con fina corteza de color marfil.
- Producido exclusivamente con leche de ovejas procedentes de pastos del área de origen (Cerdeña, Lazio y la provincia de Grosseto).



PERFORMANCE

- Ayuda a revalorizar la carta.



INDICACIONES DE USO

- Especialmente indicado para su uso en caliente (por ejemplo, en salsas).
- Ideal para risottos y pastas.
- Ingrediente indispensable en una pasta carbonara junto con Guanciale.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G

Valor energético	Grasas	de las cuales saturadas	Hidratos de carbono	de los cuales azúcares	Proteínas	Sal
1703 kJ / 411 kcal	35 g	23 g	0 g	0 g	24 g	4,5 g

- Alérgenos: leche y sus derivados
- Temperatura de conservación máx: 8°C

DATOS LOGÍSTICOS

3,1 KG

Código interno LFSI:	91127
EAN Artículo:	2400220
Dimensiones en mm (An x Al):	160 x 145
CAJA	
Nº artículos x caja:	2
EAN caja:	9800043040022
Dimensiones en mm (L x An x Al):	185 x 335 x 170
Peso neto (kg):	6,2
PALETIZACIÓN	
Cajas:	60 (5 CAPAS X 12 CAJAS)
Dimensiones en mm (L x An x Al):	800 x 1200 x 1000
Peso neto (kg):	372
Peso bruto (kg):	418