

PERROTTA GIGLIOLA
C.DA BARUSO
83048 MONTELLA (AV)
TEL/FAX: 0827/601588
info@castagneperrotta.it



Perrotta
MONTELLA

COD. 5

06/03/2014 REV. 1/2014

SCHEMA TECNICA

CREMA DI CASTAGNE AL CACAO 400g e

(COD. EAN : 8019948029648)

DENOMINAZIONE	CREMA DI CASTAGNE AL CACAO
PESO PRODOTTO	400g e

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ASPETTO	Purea di castagne al cacao leggermente granulosa
	SAPORE	Tipico di castagna con leggero sentore di cacao e aromi
	ODORE	Di castagna e cacao
	COLORE	Marrone scuro

SHELF - LIFE	24 mesi dalla data di produzione
CONSERVAZIONE ED INDICAZIONI D'USO	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto il prodotto, conservare in frigo e consumare entro una settimana.

CONFEZIONAMENTO	
IMBALLO	Cartone 31x16x14h contenente n. 8 vasi.

PALLETTIZZAZIONE	COLLI PER STRATO	17
	NUMERO STRATI	12
	COLLI TOTALI	204