

FROMI Artículo 30356
Gruyere Signature Meule 20M 35.000 kg x 1


"Auténtica joya de la corona de una gran calidad, este gruyère añejo de 20 meses le hechizará. Lo he seleccionado personalmente en las bodegas de la quesería Moléson para garantizar una gama homogénea. Bajo su hermosa corteza marrón, este queso desvela una pasta tierna de color marfil, que presenta una bonita cristalización. Este gruyère añejo tiene un sabor pronunciado aromatizado, pero conserva a la vez una gran untuosidad, que, una vez llegue a su plena maduración, garantizará su persistencia en boca y un aspecto tan perfecto como su sabor."

Tipo de producto:	Queso de pasta dura cocida	Vegetariano	No
País/región de origen	SUISSE	Curación	600 Días
Etiqueta	DOP	Tipo de corteza:	Lavada Comestible No
OGM	No		
Tipo de leche	Vaca	Tratamiento de la leche	cruda
Caducidad mínima a partir de la fecha de expedición	67 Días	Vida media a título informativo	
Conservar a T°	0/7°C		

Información logística y del embalaje

Datos del producto			
Peso neto pieza	35.000 kg	Tipo de peso	Variable
Ud/Caja	1	Tamaño del producto	0mm x 0mm x 120mm x 600mm
		Código EAN()	7623701555117
Embalaje secundario	protection papier /paper protect./protección (0.140 kg)	Embalaje primario	protection papier /paper protect./protección (0.140 kg)
Peso neto total del embalaje	0.140 kg		
Etiqueta			
Datos de la caja			
Peso neto de la caja	35.000 kg	Código EAN()	97623700912372
Peso bruto de la caja	35.140 kg		
Tamaño de la caja	0mm x 0mm x 120mm		
Volumen de la caja	0.000 cm ³		
Material del embalaje		Peso neto total del embalaje	
Logística			
Cajas/palé	20	Altura del palé (cm)	134 cm
Capas/palé	10	Peso neto del palé	700.000 kg
Cajas/capa	2	Peso bruto del palé	722.800 kg

Ingredientes

Ingredientes	Porcentaje	Origen	Tratamiento/tipo
LECHE	98.3 %	Suiza	INGREDIENTE
sal	1.5 %	Suiza	INGREDIENTE
cuajo (ANIMAL, TERNERA)	0.1 %	Suiza	INGREDIENTE
FERMENTOS LACTICOS	0.1 %	Suiza	INGREDIENTE

Alérgenos

Contiene: LECHE

Productor
Nombre del fabricante: Fromagerie Moléson S.A.

Dirección:

 Route de Villarsel 30
 1694
 ORSONNENS
 SUISSE

N° de registro sanitario: CH 42 01

Certificados de calidad:
N° ECOCERT:
Información para la Aduana
Código arancelario UE: 04069015

Código arancelario EE.UU.:

0406.90.9700

Código arancelario
Canadá:
Código arancelario japonés:

040690090

Análisis físico-químico

Humedad total	36.90 %	Humedad/base desgrasada	54.26 %	Extracto Seco	63.10 %
M. G. Absoluta	32.00 g	M.G. en extracto seco	49.00 %	pH	
Sólido de la leche %	82.89 %				

Valor nutricional (porción de 100 gr)

Valor energético kcal	398 Kcal	Valor energético kj	1645 Kj	Proteínas	27 g
El total de grasa	32.00 g	cidos grasos saturados	21.4 g	cidos grasos monoinsaturados	
cidos grasos poliinsaturados		cidos grasos trans	1.4 g	Colesterol	96 mg
Glúcidos	<0.5 g	Azúcar	<0.1 g	Calcio	900 mg
Sal	1.5 g	Sodio	591 mg	Fibra	0 g
Vitamina A		Vitamina C		Hierro	0.4 mg

Datos microbiológicos

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins		<i>n = número de muestras analizadas</i> <i>c = número de muestras cuyo nivel de bacterias está entre m y M</i> <i>m = valor máximo de bacterias</i> <i>M = valor máximo de bacterias permitido</i>
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		<i>m = 10000</i> <i>M = 100000</i> <i>n = 5 c = 2</i> <i>indicative value</i>	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Los productos que no están embalados herméticamente (queso, salazón...) se someten a un proceso de desecación durante su periodo de duración. Nuestros proveedores aplican la directiva europea nº 76-211 en el momento de fabricación o nuestros proveedores aplican el conjunto de reglamentos europeos en vigor en el etiquetado, sobre criterios microbiológicos, envases, contaminantes y OMG.