

BISTECCA DI FUNGO

MUSHROOMS STEAK

FUNGHI FRESCHI – 300g
FRESH MUSHROOMS – 300g



I funghi champignon bianchi vengono raccolti sui letti di coltivazione a mano. Dopo la raccolta, i funghi vengono puliti, lavati, affettati e preparati per essere confezionati in giornata, poi immediatamente spediti sul mercato.

Sliced mushrooms are collected by hand on beds of cultivation. After harvesting, mushrooms are submitted to cleaning, washing, preparing and packaging processes in the day, then mushrooms are immediately placed to the market.

<i>Ingredienti</i> <i>Ingredients</i>	<i>Nome scientifico</i> <i>Scientific Name</i>	<i>Comp. Media (%)</i> <i>Average composition (%)</i>	<i>Forma</i> <i>Form</i>
Funghi champignon Mushrooms	<i>Agaricus bisporus</i>	100%	Funghi champignon affettati Sliced mushrooms

PACKAGING

Tipo confezione <i>Type of package</i>	Vassoio CBK+PE – 17x9,5x3,8 cm Tray CBK+PE – 17x9,5x3,8 cm
Atmosfera protettiva <i>Modified atmosphere packaging (MAP)</i>	NO
Codifica lotti <i>Lots encoding</i>	gg/mm/aa dd/mm/yy
Pezzi per collo <i>Pieces per box</i>	12 pezzi in cartone 40x60 cm 12 pieces in cardboard boxes 40x60 cm
Pallettizzazione <i>Palletizing</i>	Bancali 80x120; 4 colli per strato; 12 strati per pallet Pallets 80x120, 4 packages per layer, 12 layers per pallet

ETICHETTA

LABEL




Temperatura di Trasporto e Conservazione: nel rispetto della catena del freddo ad una temperatura inferiore agli 8°C

Storage and Transport Temperature: ensuring cold chain at a temperature lower than 8 °C

Shelf-life: 7 gg

INFORMAZIONI COMMERCIALI
TRADE SPECIFICATIONS

<i>CODICE EAN EAN CODE</i>	<i>I IVA VAT</i>
8001252002158	4%

<i>Note</i>	<i>Il prodotto potrebbe provenire da magazzini non certificati IFS</i>
<i>Logo Commerciale oltre Sipo</i>	

Disponibilità: Annuale

Availability: Yearly