

MANTEQUILLA DULCE

El origen de la Mantequilla Dulce de Soria se remonta a 2 siglos, cuando en la parte norte de la provincia conocida como «El Valle de Soria», los ganaderos tomaban la nata que emergía de la superficie de la leche y la batían con agua y azúcar. recién hecha es esponjosa, parecida a una crema, por eso puede moldearse y aparecer en el envase con la forma característica que le da la manga pastelera. Suave al paladar y de dulce sabor, es considerada como un producto de pastelería.

Riquísima para untar con galletas, pan, en el desayuno o como postre.

Está elaborada a partir de mantequilla natural a la cual se incorpora un almíbar de azúcar.



Presentación

Se presenta en estuche de 120 g, estuche de 220 g, lata de 250 g y lata de 120 g

Ingredientes

Nata pasteurizada procedente de la leche y fermentos lácticos, azúcar (22%) y colorante E-120.

Información Nutricional

Valores medios por 100g

Valor energético	2570 KJ 612 Kcal
Grasas	57,72 g
De las cuales saturadas	36,67 g
Hidratos de Carbono	22,76 g
de los cuales Azúcares	22 g
Proteínas	< 1 g
Sal	0,09 g



Sin Gluten



1° a 6°



6 meses



D.O.P.



Reciclame



FICHA LOGÍSTICA MANTEQUILLA DE SORIA DULCE - ESTUCHE 120GR

Datos Unidad

EAN Unidad	Largo cm	Alto cm	Ancho cm	Peso Neto
8412242120088	14,5	3,7	8,4	120 g

Datos Caja

Unidades caja	Medidas cm	Peso caja
16	30 x 17 x 17,5	2,28

Datos Pallet

Cajas Capa Pallet	Capas Pallet	Cajas Pallet	Medidas Pallet	Peso Pallet
12	6	72	120 x 122 x 80	184,16