MANTEQUILLA NATURAL

La mantequilla de Soria es el resultado de la conservación de una tradición y del trabajo en común de ganaderos y artesanos. Una mantequilla de excelsa calidad, certificada como Denominación de Origen Protegida, muy apreciada en la alta cocina e ideal para su uso doméstico. La Mantequilla de Soria tiene una historia y tradición indiscutible, identidad propia y forma parte del patrimonio antropológico (cultura, memoria colectiva, identidad).

PRESENTACIÓN	INGREDIENTES
Rollo de 250g, lata de 250g, y lata de 500g.	Nata pasterizada procedente de la leche y fermentos lácticos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g

Valor energético	3092 Kj (752 Kcal)
Grasas	83,1 g
de las cuales saturadas	56,4 g
de las cuales monoinsaturadas	23 g
de los cuales poliinsaturadas	2,7 g
Proteínas	0,6 g
Sal	0,03 g

Contiene cantidades insignificantes de hidratos de carbono y azúcares.

1º a 6 º

9 meses

D.O.P.

Recíclame

FICHA LOGÍSTICA MANTEQUILLA DE SORIA NATURAL

Datos Unidad

	EAN Unidad	Largo cm	Ancho cm	Alto cm	Peso Neto
Lata de 250g.	8412242120057	10,2	10,2	4,4	250 g
Lata de 500g.	8412242120040	10,2	10,2	8,5	500 g
Rollo de 250g.	8412242120026	11	5,5	4,5	250 g

Datos Caja

	Uds. caja	L. x An. x Al. cm	Peso caja
Lata de 250g.	12	33 x 21,5 x 9,5	3,4 Kg
Lata de 500g.	6	33 x 21,5 x 9,5	3,3 Kg
Rollo de 250g.	12	25 x 17,5 x 9,5	3,3 Kg

Datos Pallet

	Cajas Capa Pallet	Capas Pallet	Cajas Pallet	Medidas Pallet cm	Peso Pallet
Lata de 250g.	14	12	168	120 x 80 x 134	591,2 Kg
Lata de 500g.	14	12	168	120 x 80 134	574,4 Kg
Rollo de 250g.	24	12	288	120 x 80 x 120	890 Kg

www.cañadarealdesoria.es — C/Bajada de la Rumba n°15 - 42005 SORIA - T. +34 975 22 26 13 — info@crealsoria.com