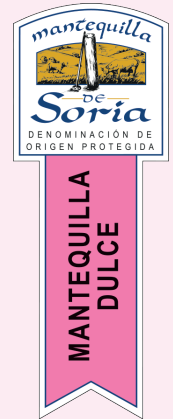


MANTEQUILLA DULCE



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.



PRESENTACIÓN	INGREDIENTES
Se presenta en estuches de 120 g, estuche de 220 g, lata de 250 g y lata de 120 g	Nata pasterizada 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.



Recicla



FICHA LOGÍSTICA MANTEQUILLA DE SORIA DULCE

Datos Unidad

	EAN Unidad	Largo cm	Ancho cm	Alto cm	Peso Neto
Estuche de 120g.	8412242120088	14,5	8,4	3,7	120 g
Estuche de 220g.	8412242120101	18,6	10,7	4,5	220 g

Datos Caja

	Uds. caja	L. x An. x Al. cm	Peso caja
Estuche de 120g.	16	30 x 17,5 x 17	2,28 Kg
Estuche de 220g.	8	24 x 19,5 x 20	2,1 Kg

Datos Pallet

	Cajas Capa Pallet	Capas Pallet	Cajas Pallet	Medidas Pallet cm	Peso Pallet
Estuche de 120g.	12	6	72	120 x 80 x 120	184,16 Kg
Estuche de 220g.	16	5	80	120 x 80 x 120	188 Kg