



Linea catering funghi

Codice Prodotto	Descrizione del Prodotto	ML.	Peso netto GR.	Peso sgocc. GR.	EAN	Vasi X CT	Vasi X PLT
FUNGHI IN OLIO							
C759	Misto Funghi con Porcini (<i>Agaricus bisporus, Lentinus edodes, Pholiota mutabilis, Pleurotus ostreatus, Volvaria volvacea, Boletus edulis e rel. gruppo</i>)	314	280	180	8020847103759	12	1'584
C106	Misto funghi con Porcini	580	540	350	8020847102189	12	1'080
	Misto funghi con Porcini	720	680	450	8051566110513	12	972
C902	Misto funghi con Porcini	3100	2900	1900	8020847102202	4	240
C016	Funghi di Muschio (<i>Volvaria Volvacea</i>)	314	280	180	8020847105593	12	1'584
C108	Funghi di Muschio (<i>Volvaria Volvacea</i>)	3100	2900	1900	8020847100253	4	240
C179	Funghi Shiitake (<i>Lentinus Edodes</i>)	314	280	200	8020847103179	12	1'584
C615	Funghi Shiitake (<i>Lentinus Edodes</i>)	3100	2900	1900	8020847102615	4	240
C769	Funghi Champignon alla 'Pizzaiola' (<i>Agaricus Bisporus</i>)	314	290	180	8020847102769	12	1'584
C790	Funghi Champignon alla 'Pizzaiola' (<i>Agaricus Bisporus</i>)	3100	2900	1800	8020847102790	4	240
C111	Funghi Pleurotus (<i>Pleurotus Ostreatus</i>)	3100	2900	1800	8020847100260	4	240
SCADENZA: 36 MESI DATA DI PRODUZIONE							
CONSERVAZIONE: A TEMPERATURA AMBIENTE							