



Ser Tylżycki, blok 3 kg

Ser Tylżycki należy do grupy serów podpuszczkowych dojrzewających. Nazwa jego pochodzi od miasta Tylża (dawniej w Prusach, obecnie w Rosji), gdzie został po raz pierwszy wyprodukowany. W porównaniu z innymi serami dojrzewającymi charakteryzuje się bardziej intensywnym aromatem i smakiem. Lekko pikantny smak sera tylżyckiego nabiera ostrości w miarę dojrzewania. Oczka są liczne i drobne, lekko spłaszczone. Dodatkowym atutem sera Tylżyckiego jest zawartość niezbędnych dla organizmu witamin z grupy B, a także A, D oraz wapnia i innych związków mineralnych.



Ser Tylżycki, blok 3 kg

Ser Tylżycki - blok, 3 kg

rodzaj	kod EAN jednostkowy	waga netto szt.	okres trwałości 100%	ilość sztuk detalicznych w opakowaniu zbiorczym	temp. przechowywania [°C]	opakowanie zbiorcze wym.: dł./szer./wys.	ilość opakowań zbiorczych na europalecie	ilość opakowań detalicznych na europalecie	waga netto europalety	masa netto w opakowaniu zbiorczym
Tylżycki	274490	3 kg	90 dni	4 szt.	od +0 °C do +10 °C	300 / 205 / 205	48	192	576 kg 12 kartonów na warstwie 4 warstw na palecie	12 kg