

CAMEMBERT LE CULOTTE LPL

FRAIS EMBALLÉ

MANCHE (50)

LAIT CRU

VACHE



3760166027668

REF INTERNE

4905

Conditionnement: **x12**

Poids: **0,250 Kg**



DESCRIPTIF

Fabriqué en Normandie, Le Culotté réunit tout le caractère d'un généreux camembert normand : une croûte fleurie, une pâte fondante et des saveurs franches. Fromage au lait cru, on peut dire qu'il ne manque pas d'audace et qu'il fait même preuve d'un certain culot !

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Normandie
Département	Manche (50)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	15 jours
Allergènes	Lactose

Famille Croûtes Fleuries

Ingrédients: LAIT cru de vache, ferments lactiques, présure, sel



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1160kj /279kcal
Matières grasses	21g
dont acides gras saturés	13.5g
Glucides	0.5g
dont sucre	0.5g
Protéines	22g
Sel	1.5g



LOGISTIQUE

Code article	2766
Ref interne	4905
Gencod	3760166027668
Vendu pce/kilo	PCE
Accessibilité client	FRAIS EMBALLÉ
Colisage	x12
Poids colis	3,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,68x0,25x0,09
Poids pièce	0,250 Kg
Dimensions pièces	0,117x0,117x0,042

