



MEULE DE TARENTAISE 1/4



3760166027743



Fromage à pâte pressée cuite, la Meule de Tarentaise est élaborée à partir de lait de vache, en plein cœur de la Savoie. Sa pâte fondante offre une belle couleur ivoire à jaune pâle, caractéristique des fromages de montagne.

Affinée 15 mois en cave, elle développe une croûte naturelle et des arômes francs et équilibrés, aux notes de beurre, de fruits secs et de noisette.

FABRICATION

Origine du lait	FRANCE	Label	
Région	Rhône-Alpes	Département	Haute-Savoie

DONNEES PRODUITS

Type de lait	Vache	Ingrédients : LAIT cru de vache, sel, présure, ferments, conservateur : lysozyme d'oeufs.
Traitement du lait	Lait Cru	
Conservation	ENTRE 2°C ET 8°C	
DDM/DLC	45 jours à la Livraison	Allergènes : LACTOSE, LYSOZYME D'OEUFES
Famille	Pates Pressées Cuites	

VALEURS NUTRITIONNELLES

valeur énergétique	matières grasses	dont acides gras saturés	glucides	dont sucres	protéines	Sel
1703kj /411kcal	35%	26	0	0	24	1,7

LOGISTIQUE

Code article	Ref interne	Gencod Produit	Vendu pce/kilo	Accessibilité client
2774	6105	3760166027743	Au Kilo	Coupe Rayon Trad
Colisage	Poids colis	Dimension colis En m	Poids pièce	Dimension pièce
x1	10 Kg 000	NR	10 Kg 000	NR

Traditions Terroirs
43 rue Pied de Fond - 79000 NIORT
Tél : 05 49 79 54 37 - Fax : 05 49 79 54 41
www.lespetiteslaiteries.fr