



TOMME GRISE DE MONTAGNE LP GM



3760166027750



Cette tomme de montagne au lait de vache est produite dans l'atelier de Vivarais, en Ardèche. Réalisée à partir du lait des fermes alentours, cette tomme raconte à elle seule un peu de l'histoire de sa région. Fromage à pâte pressée non cuite, sa saveur unique est à la fois subtile et affirmée en arrière-goût facile à travailler en fraîche découpe.

FABRICATION

Origine du lait	FRANCE	Label	
Région	Rhône-Alpes	Département	Ardèche

DONNEES PRODUITS

Type de lait	Vache	Ingrédients : LAIT entier de vache pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques.
Traitement du lait	Lait Pasteurisé	
Conservation	Entre 2°C et 6°C	
DDM/DLC	28 jours à la Livraison	Allergènes : Lactose
Famille	Pâtes Pressées Non Cuites	

VALEURS NUTRITIONNELLES

valeur énergétique	matières grasses	dont acides gras saturés	glucides	dont sucres	protéines	Sel
1505kj /363kcal	29.1%	19.8	0.2	0.2	25	1.23

LOGISTIQUE

Code article	Ref interne	Gencod Produit	Vendu pce/kilo	Accessibilité client
2775	1112	3760166027750	Au Kilo	Coupe Rayon Trad
Colisage	Poids colis	Dimension colis En m	Poids pièce	Dimension pièce
x1	10 Kg 000	0.5x0.5x0.012	10 Kg 000	0.35x0.35x0.09

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