

APPENZELLER CREME*

COUPE

SUISSE

LAIT CRU

VACHE



7640110022108

REF INTERNE

1004

Conditionnement: **x1**

Poids: **6,500 Kg**



DESCRIPTIF

La crème de la crème des Appenzeller®: Parmi les amateurs de fromages à pâte dure peu affinée, il y a ces fins gourmets qui fondent de plaisir face à son merveilleux crémeux. Grâce à l'ajout généreux de crème et à une période d'affinage plus courte d'au moins trois mois, l'Appenzeller Fromage à la crème est apprécié de tous – et pour cause : malgré sa douceur fondante, c'est un véritable Appenzeller® !

FABRICATION

Origine du lait	Union Européenne
Région	SUISSE
Département	SUISSE
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	33 jours
Allergènes	Lactose

Famille Fromages du monde

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



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1754kj /423kcal
Matières grasses	35g
dont acides gras saturés	21g
Glucides	0g
dont sucre	0g
Protéines	27g
Sel	1.6g



LOGISTIQUE

Code article	1932
Ref interne	1004
Gencod	7640110022108
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	6,500 Kg
Dimensions colis (en m)	0,34x0,34x0,11
Poids pièce	6,500 Kg
Dimensions pièces	0,31x0,31x0,09

