

BEAUFORT ALPAGE AOP - 1/8 MEULE

COUPE

SAVOIE (73)

LAIT CRU

VACHE



3760166018024

REF INTERNE

1802

Conditionnement: x1
Poids: **5,000 Kg**



DESCRIPTIF

Le Nec plus ultra de l'Appellation le Beaufort chalet d'alpage n'est fabriqué qu'en estive l'été, deux fois par jour à plus de 1500 mètres d'altitude, Seuls une douzaine de chalets en produisent. Exceptionnel!

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Savoie (73)
Label	AOP
Producteur/Affineur	BEILLEVAIRE

DONNÉES PRODUIT

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



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

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1672kj /403kcal
Matières grasses	33g
dont acides gras saturés	22g
Glucides	0.5g
dont sucre	0.5g
Protéines	26g
Sel	1.6g



LOGISTIQUE

Code article	10102
Ref interne	1802
Gencod	3760166018024
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	5,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,3x0x0,15
Poids pièce	5,000 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

