

BEAUFORT ETE AOP 1/8 DE MEULE

COUPE

SAVOIE (73)

LAIT CRU

VACHE



3760166018062

REF INTERNE

1806

Conditionnement: x1

Poids: 5,000 Kg



DESRIPTIF

Ce fromage de montagne fabriqué en Savoie, Couramment appelé gruyère, il n'a pourtant rien à voir avec le véritable gruyère produit en Suisse. Un moyen infallible de le reconnaître, il présente un talon concave, incurvé vers l'intérieur.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Savoie (73)
Label	AOP
Producteur/Affineur	COOP. HAUTE-MAURIENNE

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, présure, ferments lactiques, Sel

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	1.26g



LOGISTIQUE

Code article	51
Ref interne	1806
Gencod	3760166018062
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	5,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,32x0,2x0,13
Poids pièce	5,000 Kg
Dimensions pièces	0,32x0,2x0,13

