

BLEU DE CHEVRE DE LAQUEUILLE

COUPE

PUY-DE-DÔME (63)

LAIT PASTEURISÉ

CHEVRE



3277595000440

REF INTERNE

5614

Conditionnement: **x4**
Poids: **1,250 Kg**



DESCRIPTIF

Fromage à pâte persillée.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Puy-de-Dôme (63)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	CHEVRE
Traitement du lait	Lait pasteurisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	25 jours
Allergènes	Lactose



Famille Pates Persillées

Ingrédients: LAIT pasteurisé de chèvre, sel, ferments lactiques et d'affinage.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1422kj /343kcal
Matières grasses	29g
dont acides gras saturés	16g
Glucides	0.5g
dont sucre	0.5g
Protéines	20g
Sel	2.9g



LOGISTIQUE

Code article	2242
Ref interne	5614
Gencod	3277595000440
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x4
Poids colis	5,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,395x0,215x0,12
Poids pièce	1,250 Kg
Dimensions pièces	0,19x0,19x0,09

