

BLEU DES CAUSSES AOP

COUPE

PUY-DE-DÔME (63)

LAIT PASTEURISÉ

VACHE



3760166063031

REF INTERNE

6303

Conditionnement: **x4**
Poids: **1,300 Kg**



DESCRIPTIF

Comme le roquefort ce fromage est fabriqué dans des grottes naturelles appelées fleurines, situées dans les plateaux calcaires des causses. Ce fromage est affiné plus longtemps que la plupart des fromages à pâte persillée, AOC depuis 1979.

FABRICATION

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

DONNÉES PRODUIT

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

Famille Pates Persillées

Ingrédients: LAIT pasteurisé, ferments lactiques, sel, présure, penicillium roqueforti



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1450kj /350kcal
Matières grasses	30g
dont acides gras saturés	21g
Glucides	0g
dont sucre	0g
Protéines	20g
Sel	3.4g



LOGISTIQUE

Code article	10362
Ref interne	6303
Gencod	3760166063031
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x4
Poids colis	5,200 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	1,300 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

