

BLEU D'AUVERGNE AOP FERMIER

COUPE

PUY-DE-DÔME (63)

LAIT CRU

VACHE



3760166056033

REF INTERNE

5603

Conditionnement: **x2**

Poids: **2,500 Kg**



DESCRIPTIF

Le bleu d'Auvergne porte son nom de sa province d'origine est protégé d'une AOC depuis 1975. Il ressemble au roquefort mais il est fabriqué avec du lait de vache et non de brebis. Ce Bleu d'Auvergne est un fromage fermier.

FABRICATION

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

DONNÉES PRODUIT

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

Famille Pates Persillées

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



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1412kj /341kcal
Matières grasses	28g
dont acides gras saturés	18.7g
Glucides	1.54g
dont sucre	0g
Protéines	20.6g
Sel	2g



LOGISTIQUE

Code article	10311
Ref interne	5603
Gencod	3760166056033
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x2
Poids colis	5,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	2,500 Kg
Dimensions pièces	0,3x0,2x0,09

