

BLEU PROVENCE

COUPE

DRÔME (26)

LAIT PASTEURISÉ

VACHE BREBIS



3760007489914

REF INTERNE

7001

Conditionnement: x1

Poids: **1,100 Kg**



DESCRIPTIF

Le bleu de provence est un persillé à base de lait de brebis et de mascarpone. Sa nature riche et généreuse est appréciée par les amateurs de fromages à tartiner

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Drôme (26)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE BREBIS
Traitement du lait	Lait pasteurisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	12 jours
Allergènes	Lactose Fabriqué dans un atelier utilisant de la NOIX et pouvant contenir du LYZOZYME d'oeuf.
Famille	Pates Persillées
<u>Ingrédients:</u> Mascarpone (crème LAIT de vache pasteurisé origine Italie, E330) 70%, bleu de brebis au LAIT pasteurisé (origine France), sel, ferments LACTIQUES et d'affinage, présure animale : 30%.	



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1846kj /447kcal
Matières grasses	44.25g
dont acides gras saturés	29.78g
Glucides	0.2g
dont sucre	0.2g
Protéines	12.1g
Sel	0.81g



LOGISTIQUE

Code article	925
Ref interne	7001
Gencod	3760007489914
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	1,100 Kg
Dimensions colis (en m)	0,2x0,147x0,12
Poids pièce	1,100 Kg
Dimensions pièces	0,195x0,14x0,09

