

BLEU PROVENCE A LA NOIX*

COUPE

DRÔME (26)

LAIT PASTEURISÉ

MB



3760007480485

REF INTERNE

7024

Conditionnement: x1

Poids: **1,100 Kg**



DESRIPTIF

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	MB
Traitement du lait	Lait pasteurisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	13 jours
Allergènes	Lactose, fruit à coque (NOIX)



Famille Pates Persillées

Ingrédients: Mascarpone (crème de LAIT de vache pasteurisé, origine Italie, E330) : 60%, bleu de brebis (LAIT pasteurisé, origine France), sel, ferments LACTIQUES et d'affinage, présure : 30%, NOIX 10%,

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1941kj /470kcal
Matières grasses	46.33g
dont acides gras saturés	27.41g
Glucides	1.04g
dont sucre	0.47g
Protéines	12.29g
Sel	0.74g



LOGISTIQUE

Code article	1781
Ref interne	7024
Gencod	3760007480485
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	0,195x0,14x0,095

