

BLEU PROVENCE CREME DE MARRONS

COUPE

DRÔME (26)

LAIT PASTEURISÉ

VACHE BREBIS



3760007488184

REF INTERNE

7041

Conditionnement: **x1**

Poids: **1,100 Kg**



DESRIPTIF

Le bleu de provence est un persillé à base de lait de brebis et de mascarpone avec de la creme de marrons. 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	13 jours
Allergènes	Lactose -



Famille Pates Persillées

Ingrédients: Mascarpone(creme LAIT de vache pasteurisé,E330) (52.5%).Bleu de brebis au LAIT pasteurisé(sel,ferments LACTIQUES et d'affinage,présure animales(30%), Crème de marron (chataignes (50%), sucre, marrons glacés(chataignes(54.6%), sucre, sirop de glucose, etrait de vanille Madagascar), extrait de vanille Madagascar)17.5%)Fabriqué dans un atelier utilisant de la NOIX

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1723kj /416kcal
Matières grasses	36.65g
dont acides gras saturés	24.6g
Glucides	11.37g
dont sucre	8.92g
Protéines	10.21g
Sel	0.67g



LOGISTIQUE

Code article	2696
Ref interne	7041
Gencod	3760007488184
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

