

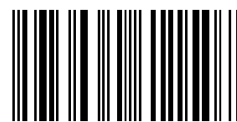
BOUCHON APERO CHEVRE Pot

FRAIS EMBALLÉ

ARDÈCHE (07)

LAIT THERMISÉ

CHEVRE



3573064611507

REF INTERNE

1117

Conditionnement: x8
Poids: **0,150 Kg**



DESCRIPTIF

Comme la plupart des fromages de chèvre, le bouchon est meilleur au printemps et en été, lorsque la qualité et la quantité du lait est la plus élevée. Il se consomme aussi bien en plateau de fromages qu'à l'apéritif, coupé en rondelles fines.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Ardèche (07)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	CHEVRE
Traitement du lait	Lait thermisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	17 jours
Allergènes	Lactose

Famille Chèvres

Ingrédients: LAIT thermisé de Chèvre, sel, présure, ferments lactiques



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1657kj /399kcal
Matières grasses	32g
dont acides gras saturés	26g
Glucides	2.8g
dont sucre	0.1g
Protéines	25g
Sel	1.1g



LOGISTIQUE

Code article	844
Ref interne	1117
Gencod	3573064611507
Vendu pce/kilo	PCE
Accessibilité client	FRAIS EMBALLÉ
Colisage	x8
Poids colis	1,200 Kg
Dimensions colis (en m)	0,27x0,1x0,03
Poids pièce	0,150 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

