

BOUCHON APERO CHEVRE VRAC

COUPE

ARDÈCHE (07)

LAIT THERMISÉ

CHEVRE



3760166011131

REF INTERNE

1113

Conditionnement: **x300**

Poids: **0,007 Kg**



DESRIPTIF

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	16 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	708
Ref interne	1113
Gencod	3760166011131
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x300
Poids colis	2,100 Kg
Dimensions colis (en m)	0,3x0,19x0,08
Poids pièce	0,007 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

