

BRAYON AU LIN FERMIER

COUPE

SEINE-MARITIME (76)

LAIT CRU

VACHE



3760166030835

REF INTERNE

3083

Conditionnement: **x6**
Poids: **0,180 Kg**



DESCRIPTIF

Ce fromage lactique fermier se distingue par sa texture crémeuse et sa croûte fleurie, il est affiné au moins 10 jours. Vous découvrirez des saveurs équilibrées, alliant les notes douces et crémeuses du fromage avec la saveur subtile des graines de lin.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Normandie
Département	Seine-Maritime (76)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	20 jours
Allergènes	Lactose

Famille Croûtes Fleuries

Ingrédients: LAIT cru de vache, ferments lactiques, présure, sel, graine de lin



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1065kj /257kcal
Matières grasses	23g
dont acides gras saturés	13g
Glucides	3.6g
dont sucre	3.2g
Protéines	9g
Sel	0.3g



LOGISTIQUE

Code article	1793
Ref interne	3083
Gencod	3760166030835
Vendu pce/kilo	PCE
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x6
Poids colis	1,080 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	0,180 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

