

CAILLADOU

COUPE

SAVOIE (73)

LAIT PASTEURISÉ

VACHE



3309480000270

REF INTERNE

0010

Conditionnement: **x3**
Poids: **1,700 Kg**



DESCRIPTIF

Le Cailladou est un fromage à pâte pressée non cuite, au lait de vache entier pasteurisé, au goût et à l'aspect très original. Base de tomme de Savoie, parfumée à l'ail et enrobée d'herbes de provence.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Savoie (73)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait pasteurisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	28 jours
Allergènes	Lactose
Famille	Pates Pressées Non Cuites



Ingrédients: LAIT pasteurisé de vache sel présure ferments lactiques, ail, herbes de provence

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1397kj / 337kcal
Matières grasses	26.6g
dont acides gras saturés	16.2g
Glucides	3.4g
dont sucre	0.1g
Protéines	20.9g
Sel	1.17g



LOGISTIQUE

Code article	10009
Ref interne	0010
Gencod	3309480000270
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x3
Poids colis	5,100 Kg
Dimensions colis (en m)	0,44x0,225x0,08
Poids pièce	1,700 Kg
Dimensions pièces	0,19x0,19x0,07

