

CANTAL AOP ENTRE 2 LC FERMIER 1/8*

COUPE

CANTAL (15)

LAIT CRU

VACHE



3550090009928

REF INTERNE

0434

Conditionnement: x1
Poids: **5,000 Kg**



DESCRIPTIF

Cantal Fermier affiné dans un tunnel d'une ancienne ligne de chemin de fer (qui possèdent une hygrométrie particulière). Les Meules sont frottées à la main et retournées plusieurs fois par semaine, elles s'affinent de 90 et 210 jours. Le goût lacté du Cantal entre deux propose des notes douces et crémeuses, mais également des nuances plus profondes et terrestres. Ce cantal est proposé en format 1/8.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Cantal (15)
Label	AOP
Producteur/Affineur	FROMAGERIE XAVIER MORIN

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	14 jours
Allergènes	Lactose
Famille	Pates Pressées Non Cuites



Ingrédients: LAIT cru de vache sel présure ferments lactiques

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1544kj /372kcal
Matières grasses	30.3g
dont acides gras saturés	19g
Glucides	0.18g
dont sucre	0g
Protéines	24.7g
Sel	2.09g



LOGISTIQUE

Code article	1901
Ref interne	0434
Gencod	3550090009928
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	5,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,29x0,2x0,15
Poids pièce	5,000 Kg
Dimensions pièces	0,29x0,2x0,15

