

CANTAL AOP ENTRE2 LC FERMIER MEULE*

COUPE

CANTAL (15)

LAIT CRU

VACHE



3550090008051

REF INTERNE

0419

Conditionnement: x1
Poids: 40,000 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 meule.

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	28 jours
Allergènes	Lactose
Famille	Pates Pressées Non Cuites



Ingrédients: LAIT cru de vache sel présure ferments lactiques

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1549kj /373kcal
Matières grasses	30.3g
dont acides gras saturés	19g
Glucides	0.18g
dont sucre	0g
Protéines	25g
Sel	2g



LOGISTIQUE

Code article	10040
Ref interne	0419
Gencod	3550090008051
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	40,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	40,000 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

