

CANTAL AOP JEUNE LC FERMIER 1/8*

COUPE

CANTAL (15)

LAIT CRU

VACHE



3550090009782

REF INTERNE

0433

Conditionnement: **x1**

Poids: **5,000 Kg**



DESRIPTIF

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 30 à 60 jours. Le goût lacté du Cantal jeune offre une délicate fusion de saveurs douces et lactiques, avec des notes légèrement acidulées et une texture tendre en bouche. Ce Cantal est 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	1900
Ref interne	0433
Gencod	3550090009782
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	5,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	5,000 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

