

CANTAL AOP VIEUX LC FERMIER 1/8

COUPE

CANTAL (15)

LAIT CRU

VACHE



3760166004355

REF INTERNE

0435

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 240 jours minimum. Le goût lacté du Cantal vieux une profonde complexité de saveurs riches et intenses, caractérisées par des arômes de noisette, de caramel et une texture friable. 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	1548kj /373kcal
Matières grasses	30.5g
dont acides gras saturés	20.9g
Glucides	0.1g
dont sucre	0.1g
Protéines	24.6g
Sel	2.28g



LOGISTIQUE

Code article	2470
Ref interne	0435
Gencod	3760166004355
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

