

CHAUD BILOUTE*

FRAIS EMBALLÉ

NORD (59)

LAIT THERMISÉ

VACHE



3760075200442

REF INTERNE

7812

Conditionnement: **x6**

Poids: **0,170 Kg**



DESCRIPTIF

Le Chaud Biloute est le fromage du Nord conçu pour passer au four. A déguster fondu : en apéritif à partager avec des mouillettes de pain ou en plat principal grâce à sa portion individuelle. Anecdote: Le Chaud Biloute retranscrit les valeurs des gens du Nord : la convivialité, le partage et l'originalité. Accord : Bière ou Vin Rouge type Bourgogne

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Hauts-de-France
Département	Nord (59)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait thermisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	20 jours
Allergènes	Lactose

Famille Croûtes Lavées

Ingrédients: LAIT thermise de vache sel, présure, ferment lactique roucou



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1375kj /332kcal
Matières grasses	27.25g
dont acides gras saturés	17.8g
Glucides	0.58g
dont sucre	0.5g
Protéines	21g
Sel	1.97g



LOGISTIQUE

Code article	1477
Ref interne	7812
Gencod	3760075200442
Vendu pce/kilo	PCE
Accessibilité client	FRAIS EMBALLÉ
Colisage	x6
Poids colis	1,020 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	0,170 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

