

COEUR DE NEUFCHATEL AOP GD MODELE*

COUPE

SEINE-MARITIME (76)

LAIT CRU

VACHE



3760166030651

REF INTERNE

3065

Conditionnement: **x3**

Poids: **0,600 Kg**



DESCRIPTIF

Fromage lactique à pâte molle et croûte fleurie affiné au moins 10 jours

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Normandie
Département	Seine-Maritime (76)
Label	AOP
Producteur/Affineur	GAEC DES FONTAINES

DONNÉES PRODUIT

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

Famille Croûtes Fleuries

Ingrédients: LAIT cru de vache, ferments lactiques, présure, sel



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1065kj /257kcal
Matières grasses	23g
dont acides gras saturés	13g
Glucides	3.6g
dont sucre	3.2g
Protéines	9g
Sel	0.3g



LOGISTIQUE

Code article	1516
Ref interne	3065
Gencod	3760166030651
Vendu pce/kilo	PCE
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x3
Poids colis	1,800 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	0,600 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

