

COEUR DE NEUFCHATEL FERMIER AOP

COUPE

SEINE-MARITIME (76)

LAIT CRU

VACHE



3760166030828

REF INTERNE

3082

Conditionnement: **x6**

Poids: **0,200 Kg**



DESCRIPTIF

Fromage lactique à pâte molle et croûte fleurie affinée au moins 10 jours. Ce fromage en forme de cœur est de fabrication fermière.

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	123
Ref interne	3082
Gencod	3760166030828
Vendu pce/kilo	PCE
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x6
Poids colis	1,200 Kg
Dimensions colis (en m)	0,255x0,295x0,058
Poids pièce	0,200 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

