

COMBES de Savoie 1.5 kg

COUPE

SAVOIE (73)

LAIT CRU

VACHE



3573060008974

REF INTERNE

1831

Conditionnement: x4
Poids: 1,500 Kg



DESCRIPTIF

Tomme croute grise Fromage fabriqué et affiné dans notre atelier de la Savoyarde et possédant un goût fruité et franc.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Savoie (73)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	28 jours
Allergènes	Lactose
Famille	Pates Pressées Non Cuites



Ingrédients: LAIT cru de vache sel présure ferments lactiques : origine Isère

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1577kj /380kcal
Matières grasses	31g
dont acides gras saturés	19g
Glucides	1.3g
dont sucre	0.1g
Protéines	24g
Sel	0.1g



LOGISTIQUE

Code article	1586
Ref interne	1831
Gencod	3573060008974
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x4
Poids colis	6,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	1,500 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

