

CROTTIN FRAIS PROVENÇAL CPE

COUPE

DEUX-SÈVRES (79)

LAIT PASTEURISÉ

CHEVRE



3475430020367

REF INTERNE

0715

Conditionnement: **x9**

Poids: **0,080 Kg**



DESRIPTIF

Fromage de chèvre frais fabriqué à Fontenille (79), à la texture douce et fondante. Sa saveur lactique est relevée par un mélange provençal d'herbes aromatiques (échalote, persil), d'épices (moutarde, poivre noir, baies roses) et de poivron, apportant une note parfumée, légèrement relevée et gourmande, en parfaite harmonie avec la finesse du chèvre.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Nouvelle-Aquitaine
Département	Deux-Sèvres (79)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	CHEVRE
Traitement du lait	Lait pasteurisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	18 jours
Allergènes	Lactose, moutarde

Famille Chèvres



Ingrédients: LAIT pasteurisé de chèvre, sel, présure, ferments lactiques, plantes aromatiques (échalote, persil) et épices (moutarde, poivre noir, baies roses), poivron

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	665kj /160kcal
Matières grasses	12g
dont acides gras saturés	8g
Glucides	3g
dont sucre	3g
Protéines	10g
Sel	1.1g



LOGISTIQUE

Code article	2750
Ref interne	0715
Gencod	3475430020367
Vendu pce/kilo	PCE
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x9
Poids colis	0,720 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	0,080 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

