

CURE NANTAIS AU MUSCADET 2KG

COUPE

LOIRE-ATLANTIQUE (44)

LAIT CRU

VACHE



3373670024902

REF INTERNE

3094

Conditionnement: x1
Poids: **2,000 Kg**



DESCRIPTIF

Le Curé Nantais, ou fromage du Curé est une pâte pressée non cuite à croûte lavée. Il est affiné sur des planches d'épicéa en étant régulièrement lavé soit à l'eau salée, soit pour certains au muscadet. Le nom du Curé Nantais vient du fait que le fromage aurait été inventé par un curé vendéen sous la Révolution française.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Pays de la Loire
Département	Loire-Atlantique (44)
Label	-
Producteur/Affineur	-

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 Lavées

Ingrédients: LAIT CRU de vache, sel, ferments lactiques, présure, muscadet (traces).



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1271kj /306kcal
Matières grasses	24g
dont acides gras saturés	16.7g
Glucides	0.5g
dont sucre	0.5g
Protéines	22g
Sel	1.7g



LOGISTIQUE

Code article	99
Ref interne	3094
Gencod	3373670024902
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	2,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	2,000 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

