

EDAM CASSANT

COUPE

PAYS-BAS

LAIT PASTEURISÉ

VACHE



3760166042012

REF INTERNE

4201

Conditionnement: **x6**
Poids: **1,400 Kg**



DESSCRIPTIF

Ce fromage est reconnaissable par sa couche de cire rouge, est vieilli pour développer des saveurs profondes et des nuances de noisette. Sa texture est ferme et légèrement friable.

FABRICATION

Origine du lait	Union Européenne
Région	PAYS-BAS
Département	PAYS-BAS
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait pasteurisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	38 jours
Allergènes	Lactose

Famille Fromages du monde

Ingrédients: Lait pasteurisé de vache, sel, ferments lactiques, présure



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1417kj /341kcal
Matières grasses	26.5g
dont acides gras saturés	17.3g
Glucides	0.25g
dont sucre	0.25g
Protéines	25.4g
Sel	2.22g



LOGISTIQUE

Code article	42
Ref interne	4201
Gencod	3760166042012
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x6
Poids colis	8,400 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	1,400 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

