

FONDANT A RACLER BREBIS FENUGREC

COUPE

LOT-ET-GARONNE (47)

LAIT PASTEURISÉ

BREBIS



3760166025053

REF INTERNE

2017

Conditionnement: x1
Poids: 5,000 Kg



DESRIPTIF

Fromage au lait de brebis à pâte pressée non cuite produit en région Aquitaine dans les Pyrénées-Atlantiques. Fabriquée à la main au chaudron selon une méthode ancestrale, elle offre des arômes de montagne approfondi par l'ajout du fenugrec et associés à la délicatesse du lait de brebis.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Nouvelle-Aquitaine
Département	Lot-et-Garonne (47)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	BREBIS
Traitement du lait	Lait pasteurisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	28 jours
Allergènes	LACTOSE, LYSOZYME (OEUF), MOUTARDE (TRACES POSSIBLE)
Famille	Brebis



Ingrédients: LAIT pasteurisé de brebis, fenugrec (0.7%) sel, présure, ferments lactiques, conservateur(chlorure de calciumn chlorydrate de lysozyme(OEUFs) fabriqué dans un atelier utilisant de la MOUTARDE

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1639kj /395kcal
Matières grasses	33g
dont acides gras saturés	25g
Glucides	1.6g
dont sucre	0g
Protéines	23g
Sel	0.8g



LOGISTIQUE

Code article	2505
Ref interne	2017
Gencod	3760166025053
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	5,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	5,000 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

