

FONDANT A RACLER BREBIS TRUFFE 1.6%

COUPE

LOT-ET-GARONNE (47)

LAIT PASTEURISÉ

BREBIS



3760166025022

REF INTERNE

2008

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 associés à la délicatesse du lait de brebis et à l'élégance de la truffe d'été.

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 et dérivés, , sulfites, traces possible de moutarde, oeufs (lysozyme)
Famille	Brebis

Ingrédients: LAIT pasteurisé de brebis, ferments lactiques, présure, sel,LYSOZYME (oeuf) brisures de truffes (1.6%) arôme truffe



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	2502
Ref interne	2008
Gencod	3760166025022
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	5,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,467x0,225x0,13
Poids pièce	5,000 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

