

FONDANT DE CHEVRE

COUPE

LOT-ET-GARONNE (47)

LAIT PASTEURISÉ

CHEVRE



3302010200607

REF INTERNE

7614

Conditionnement: **x1**

Poids: **5,000 Kg**

DESCRIPTIF

A MANGER AU COUTEAU OU A FAIRE FONDRE
EN RACLETTE. DELICIEUX GOUT CAPRIN ET
UNE TEXTURE DE PATE SOUPLE

FABRICATION

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

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	CHEVRE
Traitement du lait	Lait pasteurisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	19 jours
Allergènes	LAIT ET DERIVES, OEufs ET DERIVES PEUT CONTENIR MOUTARDE ET DERIVES
Famille	Chèvres



Ingrédients: LAIT chèvre pasteurisé, sel, présure, ferments (lait de vache), conservateur, traitement de croûtage (conservateur E235).

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1518kj /366kcal
Matières grasses	30g
dont acides gras saturés	21g
Glucides	0g
dont sucre	0g
Protéines	24g
Sel	0.8g



LOGISTIQUE

Code article	2625
Ref interne	7614
Gencod	3302010200607
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	5,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,298x0,285x0,125
Poids pièce	5,000 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

