

FONDUE L'HELVETE AU VIN 500G*

FRAIS EMBALLÉ

SUISSE

LAIT CRU

VACHE



3463342724121

REF INTERNE

1067

Conditionnement: x8

Poids: 0,500 Kg



DESCRIPTIF

Mélange de fromages pour fondue suisse (3 fromages) Au coeur de l'Oberland bernois (canton de Berne région Suisse centrale Interlaken), dans la vallée du Simmental où la nature est encore sauvage, se trouve notre fromagerie de montagne. Issue d'une production durable et d'une recette artisanale, cette fondue, aux 3 fromages affinés naturellement, garantit un goût incomparable de notre savoir faire suisse.

FABRICATION

Origine du lait	HSUE
Région	SUISSE
Département	SUISSE
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	23 jours
Allergènes	Lactose, Sulfites

Famille Fromages du monde

Ingrédients: Fromages à pâte pressée cuite au LAIT cru et thermisé, VIN blanc (SULFITES) 32%, amidon de maïs



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1103kj /266kcal
Matières grasses	21g
dont acides gras saturés	13g
Glucides	2.2g
dont sucre	0.6g
Protéines	17g
Sel	1g



LOGISTIQUE

Code article	2703
Ref interne	1067
Gencod	3463342724121
Vendu pce/kilo	PCE
Accessibilité client	FRAIS EMBALLÉ
Colisage	x8
Poids colis	4,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,38x0,38x0,09
Poids pièce	0,500 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

