

FOURME AMBERT FERMIERE AOP

COUPE

PUY-DE-DÔME (63)

LAIT CRU

VACHE



3760166056026

REF INTERNE

5602

Conditionnement: **x2**

Poids: **2,000 Kg**



DESRIPTIF

Ce fromage de fabrication fermière est l'un des rares bleus qui peut faire l'unanimité à table. Sa forme cylindrique rend la Fourme d'Ambert facilement identifiable. Son croûtage est brun clair, presque orangé, résultat du saumurage en début de fabrication, et peut se parer de gris avec le temps. Sa pâte est souple, de couleur crème et marbrée d'aérations bleues, travail du penicillium roqueforti.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Puy-de-Dôme (63)
Label	AOP
Producteur/Affineur	CROIX DE CHAZELLES

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	28 jours
Allergènes	Lactose

Famille Pates Persillées

Ingrédients: LAIT cru de vache, sel, ferments lactiques, présure, penicillium roqueforti



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1489kj /359kcal
Matières grasses	30g
dont acides gras saturés	18.7g
Glucides	1.67g
dont sucre	0g
Protéines	20.6g
Sel	0g



LOGISTIQUE

Code article	10310
Ref interne	5602
Gencod	3760166056026
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x2
Poids colis	4,000 Kg
Dimensions colis (en m)	10,2x0,8x0
Poids pièce	2,000 Kg
Dimensions pièces	0x0,2x0,09

