

FOURME AMBERT LAIT CRU AOP*

COUPE

PUY-DE-DÔME (63)

LAIT CRU

VACHE



3277593329024

REF INTERNE

5605

Conditionnement: x2
Poids: **2,000 Kg**



DESCRIPTIF

Fromage à pâte persillée.

FABRICATION

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

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	20 jours
Allergènes	Lactose

Famille Pates Persillées

Ingrédients: LAIT cru de vache, sel, ferments lactiques et d'affinage



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1504kj /363kcal
Matières grasses	31g
dont acides gras saturés	21g
Glucides	1g
dont sucre	1g
Protéines	20g
Sel	2.8g



LOGISTIQUE

Code article	984
Ref interne	5605
Gencod	3277593329024
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x2
Poids colis	4,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,28x0,145x0,22
Poids pièce	2,000 Kg
Dimensions pièces	0,13x0,13x0,19

