

FROM ESP. CHEVRE OIGNON CARMELISE

COUPE

ESPAGNE

LAIT PASTEURISÉ

CHEVRE



3760166024599

REF INTERNE

4314

Conditionnement: **x2**

Poids: **3,000 Kg**



DESCRIPTIF

Fromage de chèvre à pâte pressée au lait pasteurisé de chèvre, injecté à l'intérieur avec une crème d'oignons caramélisés. Affinage de 90 jours minimum.

FABRICATION

Origine du lait	Union Européenne
Région	ESPAGNE
Département	ESPAGNE
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	CHEVRE
Traitement du lait	Lait pasteurisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	38 jours
Allergènes	Lactose lyzozymes (oeufs)
Famille	Fromages du monde



Ingrédients: LAIT pasteurisé de chèvre, sel, stabilisant: chlorure de calcium, coagulant, ferments lactiques, conservants: lisozyne (dérivé d'OEUF) et crème d'oignons (oignons frits (oignon, huile d'olive vierge (3%), sel et correcteur d'acidité: E-330), caramel (sucre, sirop de glucose, eau, colorant: E-150a, acidulant: acide citrique, conservant: sorbate de potassium), miel, purée de pomme de terre (pomme de terre deshydratée (99%), émulsifiant (mono et diglicerides d'acides gras), épice, antioxydant (extrait de romarin). Sur la croûte: conservant (E-235).

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1633kj /395kcal
Matières grasses	35g
dont acides gras saturés	24g
Glucides	0.9g
dont sucre	1g
Protéines	19g
Sel	1.64g



LOGISTIQUE

Code article	2459
Ref interne	4314
Gencod	3760166024599
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x2
Poids colis	6,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,41x0,22x0,13
Poids pièce	3,000 Kg
Dimensions pièces	0,19x0,1x0

