

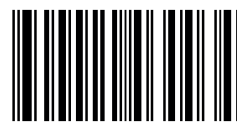
FROMAGE A FONDRE AU PAIN D'EPICES

FRAIS EMBALLÉ

HAUT-RHIN (68)

LAIT PASTEURISÉ

VACHE



3304420030034

REF INTERNE

0535

Conditionnement: **x12**
Poids: **0,220 Kg**



DESRIPTIF

Le fromage à faire fondre au pain d'épices est fabriqué et affiné au cœur du Pays Welche, dans le massif des Vosges. Ce fromage intègre subtilement, lors de son affinage, ses saveurs typées. Ce fromage peut être partagé chaud (multi cuisson : four, micro-ondes et même barbecue).

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Grand Est
Département	Haut-Rhin (68)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

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

Famille Croûtes Lavées

Ingrédients: LAIT pasteurisé de vache, sel, épices (cannelle-anis, clou de girofle, cardamome, muscade, dextrose) <1%, présure animale, ferments (LAIT)



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1344kj /324kcal
Matières grasses	27g
dont acides gras saturés	19g
Glucides	0.3g
dont sucre	0.3g
Protéines	20g
Sel	1.8g



LOGISTIQUE

Code article	2491
Ref interne	0535
Gencod	3304420030034
Vendu pce/kilo	PCE
Accessibilité client	FRAIS EMBALLÉ
Colisage	x12
Poids colis	2,640 Kg
Dimensions colis (en m)	0,33x0,23x0,082
Poids pièce	0,220 Kg
Dimensions pièces	0,11x0,11x0,04

