

GORGONZOLA DOP CREMEUX 1/8 meule

COUPE

ITALIE

LAIT PASTEURISÉ

VACHE



8006291892234

REF INTERNE

6410

Conditionnement: x1
Poids: **1,500 Kg**



DESSCRIPTIF

Caractérisée par sa texture crémeuse et sa taille en quart de meule. Le Gorgonzola est un fromage à pâte persillée originaire d'Italie, spécifiquement des régions de Lombardie et de Piémont. Bleu italien parfumé et doux à la fois.

FABRICATION

Origine du lait	Union Européenne
Région	#N/A
Département	ITALIE
Label	AOP
Producteur/Affineur	BASSI S.P.A.

DONNÉES PRODUIT

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



Famille Fromages du monde

Ingrédients: LAIT pasteurisé de vache, sel, présure, ferments lactiques, moisissure

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1277kj /308kcal
Matières grasses	25g
dont acides gras saturés	18g
Glucides	1.7g
dont sucre	0.1g
Protéines	19g
Sel	1.2g



LOGISTIQUE

Code article	10374
Ref interne	6410
Gencod	8006291892234
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	1,500 Kg
Dimensions colis (en m)	0,25x0,2x0,1
Poids pièce	1,500 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

