

GRAND MORIN A LA TRUFFE D'ETE 2,6%

COUPE

SEINE-ET-MARNE (77)

LAIT CRU

VACHE



3483130011240

REF INTERNE

0114

Conditionnement: x1
Poids: **4,000 Kg**



DESCRIPTIF

La savoureuse pureté de la truffe est en parfaite harmonie avec la délicate texture du Brie de Meaux. C'est une véritable explosion de saveurs en bouche où chaque parfum trouve sa place, dans un parfait équilibre. Un très grand fromage à découvrir sans attendre

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Île-de-France
Département	Seine-et-Marne (77)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	18 jours
Allergènes	Lactose

Famille Croûtes Fleuries



Ingrédients: LAIT cru de vache, sel, ferments LACTIQUES, présure, fromage frais, truffes (tuber aestivum) 2.6%, beurre, crème, poudre de LAIT, arômes naturels de truffes, épaississants: E407-E417, conservateur: E202

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	998kj /240kcal
Matières grasses	18g
dont acides gras saturés	13g
Glucides	1.5g
dont sucre	1.2g
Protéines	18g
Sel	1.8g



LOGISTIQUE

Code article	10557
Ref interne	0114
Gencod	3483130011240
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	4,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,39x0,385x0,075
Poids pièce	4,000 Kg
Dimensions pièces	0,365x0,365x0,04

