

LA BOURRINE

COUPE

LOIRE-ATLANTIQUE (44)

LAIT CRU

VACHE



3773670001284

REF INTERNE

6700

Conditionnement: x1
Poids: **1,700 Kg**



DESCRIPTIF

C'est une pâte pressée non cuite à croûte lavée . Il est affiné sur des planches d'épicéa en étant régulièrement lavé soit à leau salée. Le nom de Bourrine Fait notion au pays des Chouan dans lequel la Bourrine était l'habitation traditionnelle

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Pays de la Loire
Département	Loire-Atlantique (44)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

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

Famille Croûtes Lavées

Ingrédients: LAIT CRU de vache, sel, ferments lactiques, présure



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1271kj /306kcal
Matières grasses	24g
dont acides gras saturés	16.7g
Glucides	0.5g
dont sucre	0.5g
Protéines	22g
Sel	1.7g



LOGISTIQUE

Code article	10387
Ref interne	6700
Gencod	3773670001284
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	1,700 Kg
Dimensions colis (en m)	0,36x0,33x0,08
Poids pièce	1,700 Kg
Dimensions pièces	0,22x0,22x0,055

