

LA CHALLANDAISE

COUPE

LOIRE-ATLANTIQUE (44)

LAIT THERMISÉ

VACHE



3483130042213

REF INTERNE

6704

Conditionnement: x1
Poids: **5,000 Kg**



DESSCRIPTIF

La Challandaïse est un fromage à pâte fondante et crémeuse. Elle se distingue par sa texture souple qui fond délicatement en bouche, offrant une sensation douce et veloutée. Son goût subtil évoque les saveurs du terroir comme seul un fromage au lait cru peut le faire. Riche et raffinée, la Challandaïse tire son nom de la ville de Challans, lieu historique de la révolte des Chouans.

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 thermisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	28 jours
Allergènes	Lactose
Famille	Pates Pressées Non Cuites



Ingrédients: LAIT Thermisé de vache, sel, ferments lactiques, présure, conservateur : E235

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1649kj /398kcal
Matières grasses	33g
dont acides gras saturés	19.3g
Glucides	0.2g
dont sucre	0.2g
Protéines	25g
Sel	1.8g



LOGISTIQUE

Code article	10391
Ref interne	6704
Gencod	3483130042213
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	5,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,39x0,39x0,97
Poids pièce	5,000 Kg
Dimensions pièces	0,285x0,285x0,055

