

MARBRE DE CHEVRE LPL 6KG

COUPE

SAVOIE (73)

LAIT THERMISÉ

CHEVRE



3573060012032

REF INTERNE

1169

Conditionnement: x1
Poids: **6,000 Kg**



DESCRIPTIF

Ce fromage de chèvre à pâte pressée non cuite est une délicieuse alternative à faire fonde. Découvrez le goût unique de ce fromage caprin.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Savoie (73)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	CHEVRE
Traitement du lait	Lait thermisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	28 jours
Allergènes	Lactose,
Famille	Chèvres



Ingrédients: LAIT de chèvre thermisé, sel, charbon végétal, présure, ferments lactiques fabriqué dans un atelier utilisant de la NOIX.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1486kj /358kcal
Matières grasses	29g
dont acides gras saturés	19g
Glucides	1.3g
dont sucre	0.2g
Protéines	23g
Sel	1.5g



LOGISTIQUE

Code article	2125
Ref interne	1169
Gencod	3573060012032
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	6,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,3x0,3x0,07
Poids pièce	6,000 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

