

MEULE DE CHARTREUSE 1/4 MEULE

COUPE

SAVOIE (73)

LAIT CRU

VACHE



3760166024094

REF INTERNE

2409

Conditionnement: x1

Poids: **10,000 Kg**



DESCRIPTIF

Se différencie d'un beaufort par son talon convexe, cette pate pressée cuite se bonifie avec l'âge, entre 12 et 24 mois c'est le top

FABRICATION

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

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	33 jours
Allergènes	Lactose
Famille	Pates Pressées Cuites



Ingrédients: LAIT cru de vache sel présure ferments lactiques

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1586kj /382kcal
Matières grasses	30g
dont acides gras saturés	21.2g
Glucides	1.1g
dont sucre	0g
Protéines	26.9g
Sel	0.16g



LOGISTIQUE

Code article	525
Ref interne	2409
Gencod	3760166024094
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	10,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	10,000 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

