

MEULE DES ALPES GRANIER en 1/4

COUPE

SAVOIE (73)

LAIT CRU

VACHE



3760166018239

REF INTERNE

1823

Conditionnement: **x1**

Poids: **10,000 Kg**



DESCRIPTIF

Format Type meule de Savoie cette meule a un gout délicieusement fruité, Franc, sans défauts, arômes de noisettes, miel, salinité subtile. Croustage : Croûte de couleur marron clair.

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	28 jours
Allergènes	Lactose, LYSOZYMES (Oeufs)

Famille Pates Pressées Cuites

Ingrédients: LAIT cru de vache, sel, présure, ferments LACTIQUES,coagulant microbien, lysozyme d'OEUF



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1649kj /397kcal
Matières grasses	31.6g
dont acides gras saturés	19.8g
Glucides	0.5g
dont sucre	0.5g
Protéines	27.7g
Sel	1.3g



LOGISTIQUE

Code article	1252
Ref interne	1823
Gencod	3760166018239
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	10,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,8x0,8x0,1
Poids pièce	10,000 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

