

MEULE SAVOIE La Savoyarde 1/4

COUPE

SAVOIE (73)

LAIT CRU

VACHE



3760166018277

REF INTERNE

1827

Conditionnement: x1

Poids: **10,000 Kg**



DESCRIPTIF

Se différencie d'un beaufort par son talon convexe, cette pâte pressée cuite compte environ 8 mois d'affinage

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
Famille	Pâtes Pressées Cuites



Ingrédients: LAIT cru de vache sel présure ferment lactique

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1577kj /380kcal
Matières grasses	30g
dont acides gras saturés	20.51g
Glucides	1.34g
dont sucre	0.2g
Protéines	26.11g
Sel	0.68g



LOGISTIQUE

Code article	1484
Ref interne	1827
Gencod	3760166018277
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

