

MEULE SAVOIE RESERVE 1/4

COUPE

SAVOIE (73)

LAIT CRU

VACHE



3760166000067

REF INTERNE

0006

Conditionnement: **x1**

Poids: **10,000 Kg**



DESCRIPTIF

meule de 40 kg environ , se différencie d'un beaufort par son talon convexe , cette pate pressée cuite compte environ 12 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	Pates Pressées Cuites



Ingrédients: LAIT cru de vache sel présure ferment lactique

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1644kj /396kcal
Matières grasses	30g
dont acides gras saturés	17.6g
Glucides	1.22g
dont sucre	0.4g
Protéines	30.2g
Sel	1.04g



LOGISTIQUE

Code article	10006
Ref interne	0006
Gencod	3760166000067
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	10,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,25x0,22x0,17
Poids pièce	10,000 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

