

MINI COEUR FERMIER

COUPE

SEINE-MARITIME (76)

LAIT CRU

VACHE



3760166030668

REF INTERNE

3066

Conditionnement: **x25**

Poids: **0,030 Kg**



DESCRIPTIF

Fromage lactique à pâte molle et croûte fleurie affinée au moins 10 jours. Ce fromage en forme de cœur est de fabrication fermière.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Normandie
Département	Seine-Maritime (76)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	20 jours
Allergènes	Lactose

Famille Croûtes Fleuries

Ingrédients: LAIT cru de vache, ferments lactiques, présure, sel



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1065kj /257kcal
Matières grasses	23g
dont acides gras saturés	13g
Glucides	3.6g
dont sucre	3.2g
Protéines	9g
Sel	0.3g



LOGISTIQUE

Code article	1680
Ref interne	3066
Gencod	3760166030668
Vendu pce/kilo	PCE
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x25
Poids colis	0,750 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	0,030 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

