

MOELLEUX DU REVARD GModèle*

COUPE

SAVOIE (73)

LAIT CRU

VACHE



3365670124034

REF INTERNE

2815

Conditionnement: **x1**

Poids: **1,600 Kg**

DESCRIPTIF

Cerclé d'une sangle d'épicéa, ce fromage a une pâte molle très crémeuse. Il est fabriqué au pied du Revard au dessus du lac du Bourget puis est affiné durant cinq semaines en caves.

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	18 jours
Allergènes	Lactose
Famille	Pates Pressées Cuites



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

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1354kj /327kcal
Matières grasses	27g
dont acides gras saturés	18g
Glucides	0.9g
dont sucre	0.5g
Protéines	20g
Sel	2.1g



LOGISTIQUE

Code article	1478
Ref interne	2815
Gencod	3365670124034
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	1,600 Kg
Dimensions colis (en m)	0,22x0,22x0,09
Poids pièce	1,600 Kg
Dimensions pièces	0,22x0x0,08

