

MOELLEUX DU REVARD PModèle*

COUPE

SAVOIE (73)

LAIT CRU

VACHE



3365670124041

REF INTERNE

2814

Conditionnement: **x6**

Poids: **0,250 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	1.6g



LOGISTIQUE

Code article	833
Ref interne	2814
Gencod	3365670124041
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x6
Poids colis	1,500 Kg
Dimensions colis (en m)	0,336x0,251x0,085
Poids pièce	0,250 Kg
Dimensions pièces	0,11x0x0,03

