

MONT GRANIER

COUPE

SAVOIE (73)

LAIT CRU

VACHE



3760166024025

REF INTERNE

2402

Conditionnement: x1
Poids: **6,000 Kg**



DESCRIPTIF

Croûte orangée et lisse pâte granuleuse
savour de noisette. Affinage : 5 mois minimum.

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 Non Cuites



Ingrédients: LAIT cru de vache sel présure ferments lactiques

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1791kj /432kcal
Matières grasses	35.77g
dont acides gras saturés	33.11g
Glucides	0.8g
dont sucre	0.1g
Protéines	26.7g
Sel	1.2g



LOGISTIQUE

Code article	337
Ref interne	2402
Gencod	3760166024025
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	6,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,38x0,37x0,1
Poids pièce	6,000 Kg
Dimensions pièces	0,3x0,3x0,08

