

MORBIER AOP RESERVE (AFF 4-5 MOIS)

COUPE

DOUBS (25)

LAIT CRU

VACHE



3760166003044

REF INTERNE

0304

Conditionnement: x1

Poids: **7,000 Kg**



DESCRIPTIF

Fromage du massif du Jura fabriqué selon l'histoire avec les restes du lait des comtés. Vous apprécierez son affinage de 150 jours qui lui confère un goût délicieux.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Bourgogne-Franche-Comté
Département	Doubs (25)
Label	AOP
Producteur/Affineur	MARCEL PETITE

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, cendre (charbon végétal). Origine Doubs

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1527kj /368kcal
Matières grasses	30g
dont acides gras saturés	21g
Glucides	0.5g
dont sucre	0g
Protéines	24g
Sel	1.45g



LOGISTIQUE

Code article	10024
Ref interne	0304
Gencod	3760166003044
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	7,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,41x0,39x0,1
Poids pièce	7,000 Kg
Dimensions pièces	0,38x0,38x0,08

