

MORBIER AOP RESERVE 4-5 MOIS 1/2

COUPE

DOUBS (25)

LAIT CRU

VACHE



3503182004462

REF INTERNE

0302

Conditionnement: x2

Poids: **3,500 Kg**



DESCRIPTIF

Fromage du massif du Jura fabriqué selon l'histoire avec les restes du lait des comtés. Vous apprécierez son affinage de 120-150 jours qui lui confère un goût délicieux. Patrique en colis de 2 demi meules

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	2721
Ref interne	0302
Gencod	3503182004462
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x2
Poids colis	7,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,41x0,39x0,1
Poids pièce	3,500 Kg
Dimensions pièces	0,38x0,38x0,09

