

PARMIGIANO REGGIANO +22 mois MEULE

COUPE

ITALIE

LAIT CRU

VACHE



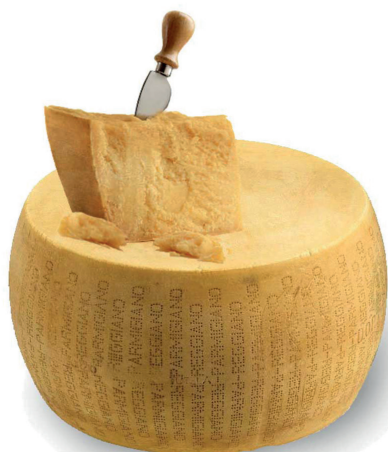
3760166064052

REF INTERNE

6405

Conditionnement: x1

Poids: **42,000 Kg**



DESCRIPTIF

AOP d'origine Parmigiano (Parme) et Reggiano (Reggio d'Émilie) À 22 mois d'affinage, devenu friable, il présente une saveur fruitée et un piquant unique

FABRICATION

Origine du lait	Union Européenne
Région	ITALIE
Département	ITALIE
Label	AOP
Producteur/Affineur	LATTERIA SORESINA

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	58 jours
Allergènes	Lactose

Famille Fromages du monde

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



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1654kj /398kcal
Matières grasses	30g
dont acides gras saturés	20g
Glucides	0g
dont sucre	0g
Protéines	32g
Sel	1.6g



LOGISTIQUE

Code article	10369
Ref interne	6405
Gencod	3760166064052
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	42,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,46x0,46x0,27
Poids pièce	42,000 Kg
Dimensions pièces	0,4x0,4x0,25

