

PECORINO A LA TRUFFE ETE 3% MEULE

COUPE

ITALIE

LAIT PASTEURISÉ

BREBIS



3760166064311

REF INTERNE

6431

Conditionnement: x1
Poids: **5,000 Kg**



DESCRIPTIF

Fromage italien, sa pâte de couleur crème, peu granuleuse, à un goût légèrement piquant et plus corsé lorsque l'affinage est avancé, aux truffes. Produit en SARdaigne

FABRICATION

Origine du lait	Union Européenne
Région	ITALIE
Département	ITALIE
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	BREBIS
Traitement du lait	Lait pasteurisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	38 jours
Allergènes	Lactose

Famille Fromages du monde

Ingrédients: LAIT de brebis pasteurisé(95,2%), creme de truffes (3% (50%Truffe tuber aestivum, eau, saveur de truffe, extrait de réglisse) , sel de mer, présure d'agneau, ferments lactiques



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1722kj /415kcal
Matières grasses	34g
dont acides gras saturés	23g
Glucides	0.3g
dont sucre	0g
Protéines	27g
Sel	1.7g



LOGISTIQUE

Code article	1594
Ref interne	6431
Gencod	3760166064311
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	5,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,51x0,295x0,065
Poids pièce	5,000 Kg
Dimensions pièces	0,23x0,23x0,125

