

PELARDON FERMIER AOP

COUPE

HÉRAULT (34)

LAIT CRU

CHEVRE



3660166030593

REF INTERNE

3059

Conditionnement: **x12**

Poids: **0,080 Kg**



DESCRIPTIF

Fabriqué dans les fermes des Cévennes, ce fromage à la texture crémeuse offre des notes douces et crémeuses qui évoquent la fraîcheur du lait de chèvre, ainsi que des nuances légèrement acidulées.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Occitanie
Département	Hérault (34)
Label	AOP
Producteur/Affineur	GAEC DE MONTMEJEAN

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	CHEVRE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	18 jours
Allergènes	Lactose
Famille	Chèvres



Ingrédients: LAIT cru de chèvre présure, ferments lactiques, sel (1.5%)

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1437kj / 347kcal
Matières grasses	29g
dont acides gras saturés	20g
Glucides	1.4g
dont sucre	0.1g
Protéines	20g
Sel	2.1g



LOGISTIQUE

Code article	10202
Ref interne	3059
Gencod	3660166030593
Vendu pce/kilo	PCE
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x12
Poids colis	0,960 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	0,080 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

