

PETIT MORIN A LA TRUFFE D'ETE 1.9%*

COUPE

SEINE-ET-MARNE (77)

LAIT CRU

VACHE



3483130044583

REF INTERNE

0115

Conditionnement: x1
Poids: **1,500 Kg**



DESCRIPTIF

La savoureuse pureté de la truffe est en parfaite harmonie avec la délicate texture du Brie. C'est une véritable explosion de saveurs en bouche où chaque parfum trouve sa place, dans un parfait équilibre. Un très grand fromage à découvrir sans attendre

FABRICATION

Origine du lait	0
Région	Île-de-France
Département	Seine-et-Marne (77)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	20 jours
Allergènes	Lactose

Famille Croûtes Fleuries



Ingrédients: LAIT cru de vache, sel, ferments LACTIQUES, présure, fromage frais, truffes (tuber aestivum) 1,9%, beurre, crème, poudre de LAIT, arômes naturels de truffes, épaississants: E407-E417, conservateur: E202

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1058kj /255kcal
Matières grasses	19g
dont acides gras saturés	14g
Glucides	2.9g
dont sucre	1.1g
Protéines	18g
Sel	1.5g



LOGISTIQUE

Code article	1687
Ref interne	0115
Gencod	3483130044583
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	1,500 Kg
Dimensions colis (en m)	0,23x0,25x0,065
Poids pièce	1,500 Kg
Dimensions pièces	0,18x0,18x0,05

