

RACLETTE NATURE FONDANTE

COUPE

LOT-ET-GARONNE (47)

LAIT PASTEURISÉ

VACHE



3302010200447

REF INTERNE

7601

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



DESCRIPTIF

Venez redécouvrir le plat traditionnel de l'hiver à travers un large éventail de fromage à fondre. La raclette, idéal pour se retrouver entre amis ou en famille...

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Nouvelle-Aquitaine
Département	Lot-et-Garonne (47)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait pasteurisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	20 jours
Allergènes	Contient : Lait et dérivés ; OEuf et dérivés Peut contenir : Moutarde et dérivés
Famille	Raclettes et Fromages à F



Ingédients: LAIT de vache pasteurisé, sel, présure, ferments (lait), conservateur (chlorure de calcium, chlorhydrate de lysozyme (dérivé d'oeuf)), traitement de croûtage (conservateur E235, colorant E160Bii)

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1468kj / 354kcal
Matières grasses	28g
dont acides gras saturés	20g
Glucides	1.4g
dont sucre	0g
Protéines	24g
Sel	1g



LOGISTIQUE

Code article	10434
Ref interne	7601
Gencod	3302010200447
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	5,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,305x0,305x0,13
Poids pièce	5,000 Kg
Dimensions pièces	0,28x0,28x0,09

