

REBLOCHON FERMIER AOP

COUPE

HAUTE-SAVOIE (74)

LAIT CRU

VACHE



3760166045006

REF INTERNE

4500

Conditionnement: x12

Poids: 0,500 Kg



DESCRIPTIF

Fromage fermier à l'odeur boisé, subtil et délicat, sa pâte dégage des odeurs de beurre ou de crème.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Haute-Savoie (74)
Label	AOP
Producteur/Affineur	SCHMIDHAUSER SAS

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	23 jours
Allergènes	Lactose

Famille Croûtes Fleuries

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



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1187kj / 287kcal
Matières grasses	25g
dont acides gras saturés	20g
Glucides	0.4g
dont sucre	0g
Protéines	15g
Sel	1.4g



LOGISTIQUE

Code article	10281
Ref interne	4500
Gencod	3760166045006
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x12
Poids colis	6,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,465x0,31x0,08
Poids pièce	0,500 Kg
Dimensions pièces	0,14x0,14x0,035

