

ROQUEFORT PAPILLON AOP

COUPE

AVEYRON (12)

LAIT CRU

BREBIS



3760166084098

REF INTERNE

8409

Conditionnement: **x4**
Poids: **1,500 Kg**



DESRIPTIF

Sa pâte blanche comme l'ivoire est parsemée de veines bleu-vert réparties avec élégance. C'est alors que son odeur intense s'impose, bien équilibré de sa texture onctueuse et fondante

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Occitanie
Département	Aveyron (12)
Label	AOP
Producteur/Affineur	FROMAGERIES PAPILLON

DONNÉES PRODUIT

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

Famille Pates Persillées

Ingrédients: LAIT cru de brebis, sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, penicillium roqueforti



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1572kj / 379kcal
Matières grasses	32g
dont acides gras saturés	20g
Glucides	1.8g
dont sucre	0g
Protéines	21g
Sel	3.6g



LOGISTIQUE

Code article	10473
Ref interne	8409
Gencod	3760166084098
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x4
Poids colis	6,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,375x0,23x0,125
Poids pièce	1,500 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

