

SALERS 1/8 AOP

COUPE

CANTAL (15)

LAIT CRU

VACHE



3550090010238

REF INTERNE

0436

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



DESRIPTIF

Sa croûte épaisse et grise, fissurée par endroit laisse entrevoir la belle teinte jaune d'or de la pâte homogène. Plus il est vieux, plus son goût s'affirme et son caractère s'exprime. Il présente une saveur forte et goûteuse, bien typée avec des arômes

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Cantal (15)
Label	AOP
Producteur/Affineur	FROMAGERIE XAVIER MORIN

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	14 jours
Allergènes	Lactose
Famille	Pates Pressées Non Cuites



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

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1548kj /373kcal
Matières grasses	30.5g
dont acides gras saturés	20.9g
Glucides	0.1g
dont sucre	0.1g
Protéines	24.6g
Sel	2.28g



LOGISTIQUE

Code article	2471
Ref interne	0436
Gencod	3550090010238
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	5,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,27x0,195x0,305
Poids pièce	5,000 Kg
Dimensions pièces	0,27x0,195x0,305

