

ST NECTAIRE AOP PATURAGE ET FOIN

COUPE

CANTAL (15)

LAIT CRU

VACHE



3550090011211

REF INTERNE

0477

Conditionnement: x2
Poids: **1,500 Kg**



DESCRIPTIF

Fromage légèrement détalonné

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	28 jours
Allergènes	Lactose
Famille	Pates Pressées Non Cuites



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

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1504kj /363kcal
Matières grasses	30g
dont acides gras saturés	20g
Glucides	1.2g
dont sucre	0.5g
Protéines	22g
Sel	1.1g



LOGISTIQUE

Code article	1326
Ref interne	0477
Gencod	3550090011211
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x2
Poids colis	3,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	1,500 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

