

ST NECTAIRE FERMIER AOP AFFINE TYPI

COUPE

CANTAL (15)

LAIT CRU

VACHE



3760166004058

REF INTERNE

0405

Conditionnement: x3

Poids: **1,500 Kg**



DESCRIPTIF

Le goût de ce fromage fermier est franc, légèrement salée, avec des saveurs lactiques variés (lactique frais, crèmes, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage, le tout relevé par une subtile tonalité de noisette.

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, présure, ferments lactiques

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1414kj /341kcal
Matières grasses	26.9g
dont acides gras saturés	17.5g
Glucides	0.228g
dont sucre	0g
Protéines	24.4g
Sel	0.33g



LOGISTIQUE

Code article	10032
Ref interne	0405
Gencod	3760166004058
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x3
Poids colis	4,500 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	1,500 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

