

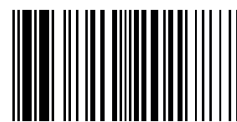
ST NECTAIRE FERMIER AOP AFFINE/PAIL

COUPE

PUY-DE-DÔME (63)

LAIT CRU

VACHE



3336710201787

REF INTERNE

5600

Conditionnement: x3
Poids: **1,500 Kg**



DESRIPTIF

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	Puy-de-Dôme (63)
Label	AOP
Producteur/Affineur	LES TERRES D'AUVERGNE

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	19 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	10309
Ref interne	5600
Gencod	3336710201787
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

