

ST NECTAIRE FERMIER AOP GUILLAUME

COUPE

PUY-DE-DÔME (63)

LAIT CRU

VACHE



3760166004706

REF INTERNE

0470

Conditionnement: x3
Poids: 1,500 Kg



DESSCRIPTIF

Le fromage est affiné dans des caves naturelles, où il développe sa croûte caractéristique duveteuse et sa texture crémeuse à l'intérieur. Le Saint Nectaire Fermier a une saveur douce, fruitée et légèrement noisettée.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Puy-de-Dôme (63)
Label	AOP
Producteur/Affineur	GUILLAUME

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	17 jours
Allergènes	Lactose
Famille	Pates Pressées Non Cuites



Ingrédients: LAIT cru de vache sel présure ferments LACTIQUES

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1251kj / 301kcal
Matières grasses	22.5g
dont acides gras saturés	17.5g
Glucides	0.228g
dont sucre	0g
Protéines	24.4g
Sel	0.33g



LOGISTIQUE

Code article	817
Ref interne	0470
Gencod	3760166004706
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x3
Poids colis	4,500 Kg
Dimensions colis (en m)	0,71x0,25x0,07
Poids pièce	1,500 Kg
Dimensions pièces	0,22x0,22x0,05

