

TALEGGIO DOP

COUPE

ITALIE

LAIT THERMISÉ

VACHE



3760166064168

REF INTERNE

6416

Conditionnement: **x2**
Poids: **2,000 Kg**



DESCRIPTIF

Affiné 1 à 2 mois en cave fraîche et humide, il possède une croûte rosée. Son goût est généralement doux et crémeux, avec des nuances terreuses et légèrement salées.

FABRICATION

Origine du lait	Union Européenne
Région	#N/A
Département	ITALIE
Label	AOP
Producteur/Affineur	BASSI S.P.A.

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait thermisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	20 jours
Allergènes	Lactose

Famille Fromages du monde

Ingrédients: LAIT thermisé de vache, sel, présure animale.



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1275kj /308kcal
Matières grasses	26g
dont acides gras saturés	18g
Glucides	0.4g
dont sucre	0.4g
Protéines	18g
Sel	2.1g



LOGISTIQUE

Code article	24
Ref interne	6416
Gencod	3760166064168
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x2
Poids colis	4,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	2,000 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

