

TOMME CHEVRE FERMIERE BHB HAUT BEAR

COUPE

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES (64)

LAIT CRU

CHEVRE



3760166051007

REF INTERNE

5100

Conditionnement: x2

Poids: **2,500 Kg**



DESRIPTIF

Tomme de chèvre Fermière du pays basque au goût de chèvre très prononcé qui révèle un savoir-faire inimitable

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Nouvelle-Aquitaine
Département	Pyrénées-Atlantiques (64)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	CHEVRE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	33 jours
Allergènes	Lactose, LYSOSYME (Oeufs)
Famille	Chèvres



Ingrédients: LAIT cru de chèvre, sel, présure, ferments LACTIQUES

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1424kj /343kcal
Matières grasses	28g
dont acides gras saturés	19.1g
Glucides	0.234g
dont sucre	0g
Protéines	22.6g
Sel	1.6g



LOGISTIQUE

Code article	10296
Ref interne	5100
Gencod	3760166051007
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x2
Poids colis	5,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,19x0,19x0,08
Poids pièce	2,500 Kg
Dimensions pièces	0,19x0,19x0,08

