

TOMME D HIVER LE SAULNOIS MYRTILLE

COUPE

MOSELLE (57)

LAIT PASTEURISÉ

VACHE



3450887003163

REF INTERNE

0549

Conditionnement: x1
Poids: **5,500 Kg**



DESCRIPTIF

La Tome Le Saulnois est un fromage, dont la douceur aromatique dissimule un bouquet d'arômes savoureux. Affinée délicatement dans nos caves d'affinages, ce fromage acquiert progressivement ses saveurs gourmandes et sa texture fondante si caractéristique. Elle est idéale sur le pouce, en salade, en raclette, en tartiflette ou coupée en dés pour l'apéritif.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Grand Est
Département	Moselle (57)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait pasteurisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	30 jours
Allergènes	Lactose, Lysozyme
Famille	Pates Pressées Non Cuites



Ingrédients: LAIT pasteurisé de vache, myrtilles (myrtilles, sucre, huile de tournesol) (<1%), sels, présure animale, ferments (LAIT), lysozyme d'OEUF

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1677kj /404kcal
Matières grasses	32g
dont acides gras saturés	22g
Glucides	2g
dont sucre	2g
Protéines	27g
Sel	1.5g



LOGISTIQUE

Code article	2713
Ref interne	0549
Gencod	3450887003163
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	5,500 Kg
Dimensions colis (en m)	0,32x0,307x0,9
Poids pièce	5,500 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

