

TOMME DE CHEVRE au BLEU

COUPE

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES (64)

LAIT PASTEURISÉ

CHEVRE



3760166020058

REF INTERNE

2005

Conditionnement: x1

Poids: **6,000 Kg**



DESCRIPTIF

Fromage au goût parfumé au lait de chèvre et de bleu. Aux arômes du pays basque

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 pasteurisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	28 jours
Allergènes	Lactose, lysozyme
Famille	Chèvres



Ingrédients: LAIT chèvre pasteurisé, sel, enzyme coagulante, ferments lactiques, chlorure de calcium, lysozyme d'OEUF

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1437kj / 346kcal
Matières grasses	26.2g
dont acides gras saturés	18.97g
Glucides	3.3g
dont sucre	0g
Protéines	24.2g
Sel	1.48g



LOGISTIQUE

Code article	397
Ref interne	2005
Gencod	3760166020058
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	6,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,3x0,3x0,13
Poids pièce	6,000 Kg
Dimensions pièces	0,28x0,28x0,12

