

TOMME DE MONTAGNE

COUPE

SAVOIE (73)

LAIT CRU

VACHE



3760166000036

REF INTERNE

0003

Conditionnement: x1
Poids: 7,000 Kg



DESCRIPTIF

Robert fabrique ce fromage dans la vallée de la chartreuse au col du Granier. C'est une tomme pleine de caractère

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Savoie (73)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	28 jours
Allergènes	Lactose
Famille	Pates Pressées Non Cuites



Ingrédients: LAIT cru de vache sel présure ferments lactiques

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1572kj /379kcal
Matières grasses	30g
dont acides gras saturés	23.3g
Glucides	3.4g
dont sucre	1g
Protéines	23.8g
Sel	1.6g



LOGISTIQUE

Code article	10003
Ref interne	0003
Gencod	3760166000036
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	7,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,37x0,345x0,013
Poids pièce	7,000 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

