

TOMME DE PROVENCE

COUPE

ISÈRE (38)

LAIT THERMISÉ

CHEVRE



3461680061106

REF INTERNE

5004

Conditionnement: **x8**
Poids: **0,100 Kg**



DESCRIPTIF

Fromage crémeux au lait cru de chèvre, de fabrication traditionnelle, typique de Provence.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Isère (38)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

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

Famille Chèvres

Ingrédients: LAIT thermisé de chèvre, sel, ferments lactiques, présure, poivre, sarriette



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1217kj /293kcal
Matières grasses	23g
dont acides gras saturés	17g
Glucides	0.5g
dont sucre	0.5g
Protéines	21g
Sel	0.75g



LOGISTIQUE

Code article	113
Ref interne	5004
Gencod	3461680061106
Vendu pce/kilo	PCE
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x8
Poids colis	0,800 Kg
Dimensions colis (en m)	0,4x0,2x0,048
Poids pièce	0,100 Kg
Dimensions pièces	8x8x20,5

