

TOMME DES VOLCANS 1/2 MEULE

COUPE

AUTRICHE

LAIT PASTEURISÉ

VACHE



4034013249626

REF INTERNE

0516

Conditionnement: **x1**
Poids: **3,000 Kg**



DESRIPTIF

Ce fromage doit son nom à son aspect. La pâte crémeuse de couleur orange rappelle le magma chaud. La croûte irrégulière, rugueuse et foncée, au goût légèrement piquant, rend parfait le jeu de couleurs du volcan. La fine netteté se dissout étonnamment rapidement. Un véritable accroche-regard pour chaque comptoir de fromages.

FABRICATION

Origine du lait	Union Européenne
Région	AUTRICHE
Département	AUTRICHE
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait pasteurisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	28 jours
Allergènes	-

Famille Fromages du monde

Ingrédients: Lait, sel, jus de carotte, mélange d'épices (cumin noir, poivre noir, piment), ferments lactiques, présure animale



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1683kj /406kcal
Matières grasses	34g
dont acides gras saturés	22g
Glucides	0g
dont sucre	0g
Protéines	25g
Sel	1.5g



LOGISTIQUE

Code article	2275
Ref interne	0516
Gencod	4034013249626
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	3,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,15x0,33x0,085
Poids pièce	3,000 Kg
Dimensions pièces	0,03x0x0,085

