

TOMME FORT ST ANTOINE MP 4 MOIS

COUPE

DOUBS (25)

LAIT CRU

VACHE



3760166003105

REF INTERNE

0310

Conditionnement: x1

Poids: **6,500 Kg**



DESCRIPTIF

Affiné 5-6 mois dans l'ancien fort militaire de St Antoine à Pontarlier ce fromage a la même fabrication que le morbier sans le liseré de cendre

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Bourgogne-Franche-Comté
Département	Doubs (25)
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, ferment lactique

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1545kj /373kcal
Matières grasses	31g
dont acides gras saturés	21g
Glucides	0.4g
dont sucre	0g
Protéines	23g
Sel	1.7g



LOGISTIQUE

Code article	10027
Ref interne	0310
Gencod	3760166003105
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	6,500 Kg
Dimensions colis (en m)	0,39x0,41x0,1
Poids pièce	6,500 Kg
Dimensions pièces	0,33x0,33x0,065

