

TOMME FORT ST ANTOINE MP 4 MOIS 1/2

COUPE

DOUBS (25)

LAIT CRU

VACHE



3503182004424

REF INTERNE

0303

Conditionnement: **x2**
Poids: **3,300 Kg**



DESRIPTIF

Affiné 4-5 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. Pratique car vendu par colis de 2 demi meules sous vide

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	1508kj /364kcal
Matières grasses	30g
dont acides gras saturés	20g
Glucides	0.4g
dont sucre	0g
Protéines	23g
Sel	1.4g



LOGISTIQUE

Code article	2720
Ref interne	0303
Gencod	3503182004424
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x2
Poids colis	6,600 Kg
Dimensions colis (en m)	0,38x0,38x0,9
Poids pièce	3,300 Kg
Dimensions pièces	0,33x0,33x0,065

