

TOMME PUR BREBIS NATURE

COUPE

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES (64)

LAIT PASTEURISÉ

BREBIS



3302010210040

REF INTERNE

2001

Conditionnement: x1

Poids: 5,000 Kg



DESSCRIPTIF

Fromage au lait de brebis à pâte pressée non cuite produit en région Aquitaine dans les Pyrénées-Atlantiques. Fabriquée à la main au chaudron selon une méthode ancestrale, elle offre des arômes de montagne associés à la délicatesse du lait de brebis.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Nouvelle-Aquitaine
Département	Pyrénées-Atlantiques (64)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	BREBIS
Traitement du lait	Lait pasteurisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	28 jours
Allergènes	lactose et lysozyme
Famille	Brebis



Ingédients: LAIT pasteurisé de brebis, sel, présure ferments lactiques conservateur (chlorure de calcium chlorhydrate de lysozyme) Fabriqué dans un atelier utilisant de la moutarde

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1639kj / 395kcal
Matières grasses	33g
dont acides gras saturés	25g
Glucides	1.6g
dont sucre	0g
Protéines	23g
Sel	0.8g



LOGISTIQUE

Code article	393
Ref interne	2001
Gencod	3302010210040
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	5,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	5,000 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

