

TOMME SAVOIE fermière IGP Lait cru

COUPE

HAUTE-SAVOIE (74)

LAIT CRU

VACHE



3760166061037

REF INTERNE

6103

Conditionnement: **x4**

Poids: **1,700 Kg**



DESCRIPTIF

La tomme de Savoie est la doyenne des fromages de Savoie, on trouve dans ce produit une croûte rustique, une pâte tendre et parfumée grâce aux conditions environnementales et à un savoir faire exceptionnel ce qui lui confère son IGP. Fromage de fabrication fermière.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Haute-Savoie (74)
Label	IGP
Producteur/Affineur	LA SAVOYARDE

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	28 jours
Allergènes	Lactose
Famille	Pâtes Pressées Non Cuites



Ingrédients: LAIT cru de vache, sel, ferments lactiques, présure animale

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1500kj /362kcal
Matières grasses	30.1g
dont acides gras saturés	19.1g
Glucides	0.1g
dont sucre	0g
Protéines	22.6g
Sel	2.02g



LOGISTIQUE

Code article	10352
Ref interne	6103
Gencod	3760166061037
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x4
Poids colis	6,800 Kg
Dimensions colis (en m)	0,44x0,22x0,14
Poids pièce	1,700 Kg
Dimensions pièces	0,18x0,18x0,06

