

TOMME TARENTEISE (Origine Savoie)

COUPE

SAVOIE (73)

LAIT CRU

VACHE



3760166028122

REF INTERNE

2812

Conditionnement: **x3**
Poids: **1,650 Kg**

DESCRIPTIF

Une véritable tomme fermière, fabriquée en Savoie dans le massif de la tarentaise. C'est un fromage souple et crémeux.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Savoie (73)
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, Lysozyme (oeuf)
Famille	Pates Pressées Non Cuites



Ingrédients: LAIT cru de vache, sel, présure, cailllette de veau (extrait), ferments LACTIQUES, LYSOZYME

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1510kj /364kcal
Matières grasses	30g
dont acides gras saturés	19g
Glucides	0.5g
dont sucre	0.5g
Protéines	23g
Sel	1.6g



LOGISTIQUE

Code article	1018
Ref interne	2812
Gencod	3760166028122
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x3
Poids colis	4,950 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	1,650 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

