

TOMME de CHEVRE D'ARDECHE 4kg

COUPE

ARDÈCHE (07)

LAIT THERMISÉ

CHEVRE



3760166011056

REF INTERNE

1105

Conditionnement: x1

Poids: **4,000 Kg**



DESCRIPTIF

Fromage de la catégorie à pâte molle à caillé présure, fabriqué au lait de chèvre thermisé à 65°C collecté à 48H en zone de montagne, respectant un cahier des charges précis.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Ardèche (07)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	CHEVRE
Traitement du lait	Lait thermisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	28 jours
Allergènes	Lactose
Famille	Chèvres



Ingrédients: LAIT thermisé de chèvre, sel, présure, ferments lactiques,

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1486kj / 358kcal
Matières grasses	29g
dont acides gras saturés	19g
Glucides	1.3g
dont sucre	0.1g
Protéines	23g
Sel	1.5g



LOGISTIQUE

Code article	29
Ref interne	1105
Gencod	3760166011056
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x1
Poids colis	4,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,37x0,37x0,01
Poids pièce	4,000 Kg
Dimensions pièces	0,28x0,28x0,07

