

VACHE FERMIER «»LOU BETH MAILH«» BHB

COUPE

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES (64)

LAIT CRU

VACHE



3760166008292

REF INTERNE

0829

Conditionnement: x2

Poids: **4,000 Kg**



DESCRIPTIF

Fromage fermier à pâte pressée non cuite, Origine de la Vallée d'ASPE. Sa pâte est souple et aérée. Un délice fermier !!

FABRICATION

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

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait cru
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	33 jours
Allergènes	Lactose
Famille	Pates Pressées Non Cuites

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



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1565kj / 377kcal
Matières grasses	30g
dont acides gras saturés	19.5g
Glucides	4.38g
dont sucre	0g
Protéines	22.4g
Sel	1.62g



LOGISTIQUE

Code article	2425
Ref interne	0829
Gencod	3760166008292
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x2
Poids colis	8,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0x0x0
Poids pièce	4,000 Kg
Dimensions pièces	0x0x0

