

BRUN DE NOIX

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER



TEXTURE Souple

GOÛT Parfumé

INGREDIENTS

Lait cru de vache, sel, ferments lactiques, présure animale, arôme de noix, brou de noix (traces), lysozyme (oeuf).

ALLERGENES

Lait, fruits à coques, oeufs.

AUTRES PARFUMS

CODE **810**

CLASSIFICATION

Pâte pressée non cuite

PRODUCTION

Artisanale

TRAITEMENT DU LAIT

Lait cru

TYPE DE LAIT



Vache

SIGNE DE QUALITÉ

COUPE



RÉGION



Pays de la Loire

Loire-Atlantique

DONNÉES SPÉCIFIQUES

VENDU	DLC	DDM	DISPONIBILITE
Au kilo		J+20	Toute l'année

J = Date de livraison

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g

Valeur énergétique	Matières grasses	dont acides gras saturés	Glucides	dont sucres	Protéines	Sel
1437kJ /347kcal	29 g	20 g	1.4 g	0.5 g	20 g	2.1 g

Alcool	Sodium
0 g	0.84 g

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE Film / Carton

COLIS	Nbre d'unité	Dimensions	Poids net	Poids brut
	6	0.385*0.295*0.105	2 Kg 700	2 Kg 860

PALETTE	Nbre de colis	Nbre colis/couche	Nbre couches/palette	Poids brut
	72	6	12	225 Kg 920

AUTRES CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

GENCOD (EAN)

3483130008103

POIDS NET

0 Kg 450

DIMENSIONS

D:11cm x H:3cm

CONSERVATION

4-8°C

Création : 08/06/09
Modification : 19/11/21

Fiche technique - Export - français

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER

SARL ETS BEILLEVAIRE - 10 RUE ANDRÉ MARIE AMPÈRE - LA SEIGLERIE I - 44270 MACHECOUL SAINT MEME - FRANCE - TEL +33.(0)2.40.02.33.98. - WWW.BEILLEVAIRE.COM

L'ensemble de ces informations est susceptible d'évoluer