

MOUFLON

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER



TEXTURE Fondante

GOÛT Parfumé

INGREDIENTS

Lait cru de brebis, sel, ferments lactiques, présure animale.

ALLERGENES

Lait

AUTRES PARFUMS

CODE **479**

CLASSIFICATION

PRODUCTION

Fermière

TRAITEMENT DU LAIT

Lait cru

TYPE DE LAIT



Brebis

SIGNE DE QUALITÉ

COUPE



RÉGION



Centre-Val de Loire

Indre et Loire

DONNÉES SPÉCIFIQUES

VENDU	DLC	DDM	DISPONIBILITE
A la pièce		J+20	Selon saison

J = Date de livraison

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g

Valeur énergétique	Matières grasses	dont acides gras saturés	Glucides	dont sucres	Protéines	Sel
871kJ /210kcal	16 g	11 g	5.4 g	2.5 g	11 g	0.69 g

Alcool

0 g

Sodium

0.276 g

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE NR

COLIS	Nbre d'unité	Dimensions	Poids net	Poids brut
	6	NR	Kg 960	NR

PALETTE	Nbre de colis	Nbre colis/couche	Nbre couches/palette	Poids brut
	NR	NR	NR	NR

AUTRES CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

GENCOD (EAN)

3483130004792

POIDS NET

0 Kg 160

DIMENSIONS

NR

CONSERVATION

4°C

Création : 20/05/05
Modification : 19/07/22

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