

SAINT SIMEON

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER



TEXTURE

GOÛT

CODE **5749**

CLASSIFICATION

Pâte molle croûte fleurie

PRODUCTION

Artisanale

TRAITEMENT DU LAIT

Lait pasteurisé

TYPE DE LAIT



Vache

SIGNE DE QUALITÉ

COUPE



RÉGION



Île de France

Seine et Marne

GENCOD (EAN)

3390010003885

POIDS NET

0 Kg 250

DIMENSIONS

D:10cm x H:4cm

CONSERVATION

4-7°C

INGREDIENTS

Lait pasteurisé de vache, sel, ferments lactiques, présure animale, norbixine de rocou.

ALLERGENES

Lait

AUTRES PARFUMS

DONNÉES SPÉCIFIQUES

VENDU	DLC	DDM	DISPONIBILITE
A la pièce		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
1116kJ /270kcal	24 g	17 g	3.4 g	2.1 g	10 g	1 g

Alcool	Sodium
0 g	0.4 g

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE Coque plastique

COLIS	Nbre d'unité	Dimensions	Poids net	Poids brut
	6	NR	1 Kg 500	1 Kg 940

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

AUTRES CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

Création : 19/12/17
Modification : 11/01/22

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER