

PETIT PAVE D'AUGE

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER



TEXTURE

GOÛT

CODE **1041**

CLASSIFICATION

Pâte molle croûte lavée

PRODUCTION

Artisanale

TRAITEMENT DU LAIT

Lait thermisé

TYPE DE LAIT



Vache

SIGNE DE QUALITÉ

COUPE

RÉGION



Normandie

Calvados

GENCOD (EAN)

3483130010410

POIDS NET

0 Kg 250

DIMENSIONS

NR

CONSERVATION

+4° ET +8°

INGREDIENTS

Lait thermisé de vache, sel, présure, ferments.

ALLERGENES

AUTRES PARFUMS

DONNÉES SPÉCIFIQUES

VENDU	DLC	DDM	DISPONIBILITE
A la pièce		J+20	NR

J = Date de livraison

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g

Valeur énergétique	Matières grasses	dont acides gras saturés	Glucides	dont sucres	Protéines	Sel
NR	28 g	18 g	0.4 g	0.4 g	20 g	1.7 g

Alcool
0 g

Sodium
0.68 g

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE NR

COLIS	Nbre d'unité	Dimensions	Poids net	Poids brut
	NR	NR	NR	NR

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

AUTRES CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

Création : 10/02/10
Modification : 07/01/25

Fiche technique - Export - français

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER