

PETIT ST PIERRE

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER



TEXTURE

GOÛT

CODE **1251**

CLASSIFICATION

Pâte molle croûte fleurie

PRODUCTION

Artisanale

TRAITEMENT DU LAIT

Lait thermisé

TYPE DE LAIT



Vache

SIGNE DE QUALITÉ

COUPE

RÉGION



Normandie

Calvados

GENCOD (EAN)

3483130012513

POIDS NET

0 Kg 200

DIMENSIONS

NR

CONSERVATION

4-8°C

INGREDIENTS

Lait de vache (origine : France) thermisé, température inférieure à la pasteurisation, crème thermisée, sel, présure, ferments.

ALLERGENES

Lait

AUTRES PARFUMS

DONNÉES SPÉCIFIQUES

VENDU	DLC	DDM	DISPONIBILITE
A la pièce		J+42	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
1467kJ /354kcal	31 g	21.7 g	0.8 g	0.8 g	18 g	1.5 g

Alcool	Sodium
0 g	0.6 g

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE Papier / Bois

COLIS	Nbre d'unité	Dimensions	Poids net	Poids brut
	6	NR	1 Kg 200	1 Kg 200

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

AUTRES CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

Création : 04/11/24
Modification : 16/12/24

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