

# MEULE DE SAVOIE

**beillevaire**  
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER



TEXTURE Ferme, beurrée

GOÛT Fruité

## INGREDIENTS

Lait cru de vache, sel, ferments lactiques, coagulant

## ALLERGENES

Lait

## AUTRES PARFUMS

CODE **2071**

CLASSIFICATION

*Pâte pressée cuite*

PRODUCTION

*Artisanale*

TRAITEMENT DU LAIT

*Lait cru*

TYPE DE LAIT



*Vache*

SIGNE DE QUALITÉ

COUPE



RÉGION



*Auvergne-Rhône-Alpes*

*Savoie*

## DONNÉES SPÉCIFIQUES

VENDU Au kilo      DLC      DDM J+120      DISPONIBILITE Toute l'année

J = Date de production

## VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g

Valeur énergétique	Matières grasses	dont acides gras saturés	Glucides	dont sucres	Protéines	Sel
1709kJ /412kcal	34 g	21 g	0.5 g	0.5 g	26 g	1.3 g

Alcool 0 g      Sodium 0.52 g

## CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE Film / Carton

COLIS	Nbre d'unité	Dimensions	Poids net	Poids brut
	1	0.62*0.62*0.13	35 Kg 000	NR

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

AUTRES CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

GENCOD (EAN)

3483130020716

POIDS NET

35 Kg 000

DIMENSIONS

D: 62cm x H: 12 à 15cm

CONSERVATION

4-8°C

Création : 15/05/19  
Modification : 16/12/22

**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