

CAP GRIS NEZ

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER



TEXTURE Souple

GOÛT Parfumé

INGREDIENTS

Lait pasteurisé de vache, sel, ferments lactiques, présure animale, cidre (traces), lysozyme (oeufs), colorant naturel de surface (traces).

ALLERGENES

Lait, oeufs

AUTRES PARFUMS

CODE **384**

CLASSIFICATION

Pâte molle croûte lavée

PRODUCTION

Artisanale

TRAITEMENT DU LAIT

Lait pasteurisé

TYPE DE LAIT



Vache

SIGNE DE QUALITÉ

COUPE



RÉGION



Hauts-de-France

Pas de Calais

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
1394kJ /336kcal	26.18 g	18.8 g	1.6 g	0.1 g	23.44 g	1.58 g

Alcool	Sodium
0 g	0.632 g

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE Film / Carton

COLIS	Nbre d'unité	Dimensions	Poids net	Poids brut
	6	0.362*0.256*0.1	2 Kg 640	NR

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

AUTRES CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

GENCOD (EAN)

3483130003849

POIDS NET

0 Kg 440

DIMENSIONS

D:12cm x 6cm

CONSERVATION

4-6°C

Création : 02/01/02
Modification : 14/11/23

Fiche technique - Export - français

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