

COMTE 24 MOIS

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER



TEXTURE Ferme, beurrée

GOÛT Typé

INGREDIENTS

Lait cru de vache, sel, ferments lactiques, présure animale.

ALLERGENES

Lait

AUTRES PARFUMS

CODE **5403**

CLASSIFICATION

Pâte pressée cuite

PRODUCTION

Artisanale

TRAITEMENT DU LAIT

Lait cru

TYPE DE LAIT

Vache



SIGNE DE QUALITÉ



AOP

COUPE



RÉGION



Bourgogne-Franche-Comté

Doubs

DONNÉES SPÉCIFIQUES

VENDU	DLC	DDM	DISPONIBILITE
Au kilo		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
1736kJ /418kcal	34 g	18 g	0.1 g	0 g	28 g	1.42 g

Alcool	Sodium
0 g	0.568 g

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE Film / Carton

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

3483130054032

POIDS NET

35 Kg 000

DIMENSIONS

D:80cm x H:12cm

CONSERVATION

4-6°C

Création : 21/11/18
Modification : 18/01/22

Fiche technique - Export - français

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER