

SAINT NECTAIRE FERMIER

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER



TEXTURE Souple

GOÛT Parfumé

INGREDIENTS

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

ALLERGENES

Lait

AUTRES PARFUMS

CODE

6

CLASSIFICATION

Pâte pressée non cuite

PRODUCTION

Fermière

TRAITEMENT DU LAIT

Lait cru

TYPE DE LAIT



Vache

SIGNE DE QUALITÉ



AOP

COUPE



RÉGION



Auvergne-Rhône-Alpes

Puy de Dôme

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
1414kJ /341kcal	26.9 g	17.5 g	0.23 g	0 g	24.4 g	0.82 g

Alcool	Sodium
0 g	0.328 g

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE Film / Carton

COLIS	Nbre d'unité	Dimensions	Poids net	Poids brut
	1	NR	1 Kg 700	1 Kg 700

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

AUTRES CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

GENCOD (EAN)

348313000060

POIDS NET

1 Kg 700

DIMENSIONS

D:20cm x H:5cm

CONSERVATION

4-8°C

Création : 30/07/99
Modification : 19/11/21

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER

SARL ETS BEILLEVAIRE - 10 RUE ANDRÉ MARIE AMPÈRE - LA SEIGLERIE 1 - 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