

LONG CENDRE

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER



TEXTURE Ferme

GOÛT Doux

CODE

629

CLASSIFICATION

Chèvre

PRODUCTION

Artisanale

TRAITEMENT DU LAIT

Lait thermisé

TYPE DE LAIT



Chèvre

SIGNE DE QUALITÉ

COUPE



RÉGION



Nouvelle-Aquitaine

Deux-Sèvres

GENCOD (EAN)

3483130006291

POIDS NET

0 Kg 170

DIMENSIONS

D:6cm x L:19cm

CONSERVATION

4-8°C

INGREDIENTS

Lait thermisé de chèvre, ferments lactiques, présure animale, cendre végétale

ALLERGENES

Lait

AUTRES PARFUMS

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
1370kJ /330kcal	27 g	18.2 g	1.01 g	1.01 g	20.8 g	1.5 g

Alcool	Sodium
0 g	0.6 g

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE Papier/Carton

COLIS	Nbre d'unité	Dimensions	Poids net	Poids brut
	6	NR	1 Kg 020	1 Kg 140

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

AUTRES CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

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

Fiche technique - Export - français

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER