

BROUSSE FERMIERE

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER



TEXTURE

GOÛT

CODE **798**

CLASSIFICATION

Fromage frais

PRODUCTION

Fermière

TRAITEMENT DU LAIT

Lait cru

TYPE DE LAIT



Brebis

SIGNE DE QUALITÉ

COUPE

RÉGION



Occitanie

Aveyron

GENCOD (EAN)

3483130007984

POIDS NET

0 Kg 400

DIMENSIONS

D:9cm x H:7cm

CONSERVATION

4-6°C

INGREDIENTS

Lactosérum de brebis, lait cru de brebis, sel, ferments lactiques, présure animale.

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
616kJ /148kcal	12 g	0 g	0 g	0 g	10.1 g	0.63 g

Alcool

0 g

Sodium

0.252 g

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE Pot plastique / Carton

COLIS	Nbre d'unité	Dimensions	Poids net	Poids brut
	4	NR	1 Kg 600	1 Kg 600

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

AUTRES CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

Création : 22/10/08
Modification : 19/03/25

Fiche technique - Export - français

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER