

MINITRIPLERÈME TRUFFE

D'ÈTE 1.5%

beillevaire
 PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÈMIER



CODE **8019**

CLASSIFICATION

Pâte molle croûte fleurie

PRODUCTION

Artisanale

TRAITEMENT DU LAIT

.

TYPE DE LAIT



Vache

SIGNE DE QUALITÉ

TEXTURE

GOÛT

INGREDIENTS

Mini Triple Crème 84% (fromage au lait pasteurisé de vache), fromage frais, truffes tuber aestivum 1.5%, beurre, arôme naturel truffes, crème, poudre de lait, sel, épaississants : E407-E417, conservateur : E202.

ALLERGENES

Lait

AUTRES PARFUMS

COUPE

RÉGION



Pays de la Loire

Loire-Atlantique

DONNÉES SPÉCIFIQUES

VENDU	DLC	DDM	DISPONIBILITE
A la pièce	J+35		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
1428kJ /346kcal	34 g	22 g	0.7 g	0.7 g	9.3 g	0.94 g
			Alcool			Sodium
			0 g			0.376 g

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE	COLIS	Nbre d'unité	Dimensions	Poids net	Poids brut
NR	NR	NR	NR	NR	NR
PALETTE	Nbre de colis	Nbre colis/couche	Nbre couches/palette	Poids brut	
NR	NR	NR	NR	NR	

AUTRES CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

GENCOD (EAN)

3483130080192

POIDS NET

0 Kg 280

DIMENSIONS

NR

CONSERVATION

4-6°C

Création : 25/11/20
 Modification : 01/12/21

beillevaire
 PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÈMIER

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