



BOUCHON APERO CHEVRE VRAC



Texture: Ferme

Ref interne: 1113

Goût: DOUX

Descriptif: Comme la plupart des fromages de chèvre, le bouchon est meilleur au printemps et en été, lorsque la qualité et la quantité du lait est la plus élevée. Il se consomme aussi bien en plateau de fromages qu'à l'apéritif, coupé en rondelles fines.

FABRICATION

Origine du lait	FRANCE	Label	FM
Région	AUVERGNE-RHONE-ALPES		
Département	7	Producteur/Affineur	*

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	CHEVRE	Ingrédients: LAIT thermisé de Chèvre, sel, présure, ferments lactiques
Traitement du lait	thermisé	
Conservation	entre + 4°C et +7°C	
DDM	J+18 mini	Allergènes: Lactose
Famille	CHEVRES	

VALEURS NUTRITIONNELLES

valeur énergétique	matières grasses	dont acides gras saturés	glucides	dont sucre	protéines	sel
1657kj /399kcal	32	26	2.8	0.1	25	1.1

LOGISTIQUE

code article	ref interne	gencod	vendu pce/kilo	accessibilité client
708	1113	3760166011131	/KG	COUPE
colisage	poids colis	dimension colis	poids pièce	dimension pièce
300	2,10	.3 x .19 x .08	0,01	0 x 0 x 0