

FABRIQUE DE FROMAGE "CAMPO CAPELA" - FROMAGE GALICIEN

FICHE TECHNIQUE FROMAGE À PÂTE MOLLE (LE LAIT DE VACHE)



Description: Fromage à pâte molle, artisan et fabriqué à partir de lait cru de vache.

Expiration: 3 Mois

Valeur nutritionnelle par 100 grammes de produit

.- **Protéines:** 16,77 g

.- **Énergie:** 294,04 Kcal.

.- **Graisse:** 24,96 g

.- **Glucides:** 0,58 g

Ingrédients: Lait cru de vache 99%, ferments lactiques, présure et sel

Conditions d'emballage: Aucun emballage. Enrobage peinture antifongique naturel comestible

Poids par unité: Environ 1 Kilo.

D'autres formats: 0,5 Kilo à 4 Kilo.

D'autres caractéristiques: Ce produit peut être congelé

Conditions d'stockage: Température 4 à 7 °

Conditions de distribution: Température 4 à 7 °

Utilisation prévue: Consommation directe

Groupe de population: L'ensemble de la population

Composition: Ne contient pas additif, conservateurs ou colorants.

Maintient la méthode traditionnelle de son élaboration, en préservant le goût original et les caractéristiques nutritionnelles.



Logistique

.- **Unités par carton:** 6

.- **Cartons par palet:** 24