



FICHE PRODUIT

L'Epeautre



Description commerciale :

Épeautre

Fabrication : Artisanale

Type Lait :

Origine : ORNE

Famille : 05 - La Boulangerie

Sous-Famille : Non commercialisable

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---|--|
| Famille de fromage Croûte | |
| Ingrédients | farine d'épeautre, farine de blé, eau, sel |
| Goût | |
| Texture | |
| Conservateurs | Aucun |
| Allergènes | Céréales |
| Poids environ | 1,000 KG |
| Valeurs caloriques | |
| Taux de MG | |
| DLUO / Condition de conservation | Au sec et l'abri de la lumière |
| Type de conditionnement | |
| Conditionnement | Conditionné par 1 |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Code article : 504

Le Relais du Goût
3 rue de la Fromagerie
Lieu dit RATIER
27250 NEAUFLES AUVERGNY
06.83.06.20.12 relaisdugout@orange.fr

Sauf erreur typographique
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis