



FICHE PRODUIT



Description commerciale :

yaourts vache bio crème de marron

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait pasteurisé

Origine : YVELINES

Famille : 03 - La Crèmerie

Sous-Famille : 03 - Vache

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage Croûte	
Ingrédients	Lait de vache, Ferment crème de marron
Goût	
Texture	
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,000
Valeurs caloriques	
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	
Conditionnement	Conditionné par 8

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références



Code article : 314.1AB

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