

Chaud Biloute



Création originale de La Ferme du Pont des Loups, le Chaud Biloute est à l'image des ch'tis. Seul fromage du Nord conçu pour passer au four, sa portion individuelle conquiert les plus petits comme les plus grands.



“**Le seul fromage du Nord conçu pour le four**”

Type de lait	Vache
Lait	Lait cru de Vache
Famille	Pâte molle à croûte lavée
Ingrédients	LAIT cru de vache, sel, ferments lactiques, présure, roucou
Valeurs Nutritionnelles pour 100g	
Energie	1373 KJ / 331 Kcal
Matières Grasses	27,25g
Dont Acides Gras Saturés	17,84g
Glucides	0,58g
Sucres	<0,5g
Protéines	21g
Sel	1,97g
DLUO	35 jours à l'emballage
Conservation	Entre +4°C et +6°C



CHAUD BILOUTE

	Traditionnel <i>(mus)</i>	Colisage	Palettisation
Code EAN	3 760 075 200 442	13 760 075 200 449	
Nbre de pièces	x 1	x 6	
Poids Net	170 g	1 360 g	
Poids brut	190g	1 140 g	
Dim L x l x H	87 x 42 mm	260 x 190 x 50 mm	
Nbre de couches			x 8 par palette
Nbre de colis			x 16 par couche

“ *Fabrication artisanale depuis
2 générations* ”



Rue du Pont des Loups, 59440 Saint-Aubin
T. 03 27 57 84 09 F. 03 27 57 84 25
fermedupontdesloups@orange.fr
www.fermedupontdesloups.fr

