

BOULETTE D'AVESNES FERMIERE

Rouge



La boulette d'Avesnes est un mélange de Maroilles jeune et de Maroilles affiné décroûté. Il est malaxé et enrichi de sel, poivre, d'estragon et enrobé de paprika. De forme conique, il est façonné manuellement.



“ Une spécialité fromagère Avesnoise ”

Type de lait	Vache
Lait	Lait Cru
Famille	Fromage reconstitué
Ingrédients	Maroilles (LAIT), estragon, sel, poivre, paprika
DDM	50 jours à l'emballage
Conservation	Entre +4°C et +6°C
Valeurs Nutritionnelles pour 100g	
Energie	1374 KJ / 319 Kcal
Matières Grasses	27,25g
Dont Acides Gras Saturés	17,84g
Glucides	0,58g
Sucres	<0,5g
Protéines	21g
Sel	1,97g



BOULETTE D'AVESNES FERMIERE

Rouge

Traditionnel (nus)

Colisage

Palettisation

Code EAN	3 760 075 200 022	13 760 075 200 029
Nbre de pièces	x 1	x 8
Poids Net	180 g	1 440 g
Poids brut	183 g	1 570 g
Dim L x l x H	60 X 90 mm	260 x 190 x 50 mm
Nbre de couches		x 4 par palette
Nbre de colis		x 24 par couche

“ *La Boulette est un fromage de l'Avesnois, liée au Maroilles* ”



L'apport de paprika permettait aux mineurs de descendre ce fromage dans les mines sans qu'il ne moisisse. Nous vous suggérons de la déguster accompagnée de bourgogne rouge ou de bière rousse ou ambrée.



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

