

BOULETTE D'AVESNES FERMIERE

Blanche



La boulette d'Avesnes est un mélange de Maroilles jeune et de Maroilles affiné décroûtés. Il est malaxé et enrichi de poivre, d'estragon et de sel. 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
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

Blanche

	<i>Traditionnel (nus)</i>	<i>Colisage</i>	<i>Palettisation</i>
Code EAN	3 760 075 200 152	13 760 075 200 159	
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

“*Des fromages qui ont du goût*”



La boulette est un fromage de l'avesnois liée au Maroilles. 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

