

LE BIENFAIT



Le bienfait est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie.

Comme son nom l'indique, le bienfait est un fromage crémeux, très doux et savoureux en bouche. Il fait l'unanimité sur un plateau de fromages.



“Création originale de la Ferme”

Type de lait	Vache
Lait	Lait Cru
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Ingrédients	LAIT de vache, sel, ferments lactiques, présure
DDM	70 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



LE BIENFAIT

Traditionnel (nus)

Colisage

Palettisation

Code EAN	3 760 075 200 459	13 760 075 200 456	
Nbre de pièces	x 1	x 6	
Poids Net	200 g	1 200 g	
Poids brut	203 g	1 288 g	
Dim L x l x H	81 x 81 x 30 mm	260 x 190 x 50 mm	
Nbre de couches			x 8 par palette
Nbre de colis			x 16 par couche

“ *Un fromage onctueux et doux* ,”



Depuis deux générations la famille Gravez fabrique un Maroilles fermier au lait entier de qualité. Chaque fromage est fabriqué de façon artisanale.



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

