

COEUR DU PONT DES LOUPS



Le Coeur du Pont des Loups est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie. Cette spécialité fromagère de notre ferme au goût très doux plaît particulièrement aux enfants.



“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	80 jours à la fabrication
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



COEUR DU PONT DES LOUPS

	Traditionnel <i>(nus)</i>	Colisage	Palettisation
Code EAN	3 760 075 200 084	13 760 075 200 081	
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	100 x 83 x 28 mm	260 x 190 x 50 mm	
Nbre de couches			x 8 par palette
Nbre de colis			x 16 par couche

“*Un fromage doux et généreux*”



Depuis deux générations la famille Gravez fabrique un Marsilles 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

