

MAROILLES FERMIER

Mignon



Ce fromage est la seule AOP du Nord. Véritable représentant de la région, il est à l'image des gens du Nord : avec du caractère et de la tendresse à la fois. Le Maroilles Mignon tient son nom du moule dans lequel il était fabriqué : le « migno ».



“ Nos fromages sont fabriqués avec le lait de nos vaches ”

Type de lait	Vache
Lait	Lait Cru
Famille	Pâte molle à croûte lavée
Ingrédients	LAIT cru de vache, sel, ferments lactiques, présure
DDM	45 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



MAROILLES FERMIER

Mignon

	<i>Traditionnel (nus)</i>	<i>Colisage</i>	<i>Palettisation</i>
Code EAN	3 760 075 200 091	13 760 075 200 098	
Nbre de pièces	x 1	x 6	
Poids Net	360 g	2 160 g	
Poids brut	365 g	2 280 g	
Dim L x l x H	110 x 110 x 28 mm	260 x 125 x 130 mm	
Nbre de couches			x 4 par palette
Nbre de colis			x 24 par couche

“*Fabrication artisanale et brossage à la main 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

