

LE PAVE BLANC



Notre Pavé blanc est un fromage frais, tout droit sorti du hâloir

Fraîchement salé et à l'étape où les levures du fromage se développent : vous sentirez ses notes marines en fin de bouche. A déguster en salade ou à l'apéritif, partagez votre créativité en l'assaisonnant de vos herbes et épices préférées.

“ *Un fromage frais, parfait pour l'été!* ”

Type de lait	Vache
Lait	Lait Cru
Famille	Fromage frais
Ingrédients	LAIT cru de vache, sel, ferments lactiques, présure
DDM	15 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



PAVE BLANC

	Traditionnel <i>(nus)</i>	Colisage	Palettisation
Code EAN	3 760 075 200 145	13 760 075 200 142	
Nbre de pièces	x 1	x 6	
Poids Net	720 g	4 320 g	
Poids brut	725 g	4 530 g	
Dim L x l x H	125 x 125 x 60 mm	390 x 260 x 65 mm	
Nbre de couches			x 8 par palette
Nbre de colis			x 8 par couche

“*Fabrication artisanale depuis 2 générations*”



*Ail et fines herbes, Cumin,
Tomates séchées, Échalotes :
autant de mariages qui
s'accordent parfaitement
avec le Pavé blanc*



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

