

COEUR D'AVESNES



Le Coeur d'Avesnes est aussi appelé « coeur d'Arras » et « Coeur de Lille ». Grâce à sa forme il est original sur un plateau de fromages notamment lors des fêtes, comme la St Valentin.



“ *Une spécialité fromagère de Thiérache* ”

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



COEUR D'AVESNES



	Traditionnel <i>(nus)</i>	Colisage	Palettisation
Code EAN	3 760 075 200 473	13 760 075 200 470	
Nbre de pièces	x 1	x 6	
Poids Net	180 g	1 080 g	
Poids brut	183 g	1 168 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

“ *Fabrication artisanale depuis
2 générations* ”



*C'est un jeune paysan de
la région d'Avesnes qui pour
témoigner son amour à sa
prétendante lui fit un fromage
en forme de coeur*



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

