

T'CHIOT BILOUTE

bière



Le T'Chiot biloute bière est une création originale de La Ferme du Pont des Loups. Ce petit fromage rond est brossé à la bière de garde ambrée de la région. Il est ensuite enrobé de chapelure. Il est devenu un indispensable sur les plateaux de fromages



“ La spécialité fromagère de notre ferme ”

Type de lait	Vache
Lait	Lait Cru
Famille	Pâte molle à croûte lavée
Ingrédients	LAIT cru de vache, sel, ferments lactiques, présure, bière (GLUTEN) (2%), chapelure (GLUTEN), roucou
Origine du lait	France
DDM	35 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



T'CHIOT BILOUTE



Bière

Traditionnel (nus)

Colisage

Palettisation

Code EAN	3 760 075 200 312	13 760 075 200 319
Nbre de pièces	x 1	x 8
Poids Net	170 g	1 360 g
Poids brut	173 g	1 454 g
Dim L x l x H	70 x 45 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* ”

Le T'Chiot biloute est un véritable hommage aux gens du Nord. Il est rouge pour rappeler les briques des caves de l'Avesnois, où il est né. Son affinage à la bière de garde provenant de nos brasseries nordistes est une véritable référence tout comme sa chapelure pour rappeler les carrières de sable qui entourent notre ferme.



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

