

T'CHIOT BILOUTE

Cidre



Le T'Chiot Biloute Cidre est une création originale de La Ferme du Pont des Loups. Ce petit fromage rond est brossé au cidre 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, cidre (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	17,84g
Saturés	
Glucides	0,58g
Sucres	<0,5g
Protéines	21g
Sel	1,97g



T'CHIOT BILOUTE



Cidre

Traditionnel (nus)

Colisage

Palettisation

Code EAN	3 760 075 200 305	13 760 075 200 302
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 au cidre de l'Avesnois 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

