

Les créations André Facchetti

Les Mini assortis

vente de caisse assortie avec 3 Mini Cados ; 2 Mini Cacid ; 2 Mini Cameau ; 2 Mini Cavie

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

GTIN: 1 3 56125 62206 9 6

Dimensions des fromages :80 mm de diamètre / 40 mm de hauteur

Poids :150g net

Type :pâte molle croûte fleurie au lait de vache (Normandie)

Emballage : papier sulfurisé ou film alimentaire , fond de boîte en bois , film plastique alimentaire rétractable

D.L.U.O.:30 jours minimum

Code C.E.E. FR 62 206 030 CE

Protection INPI

CONDITIONNEMENT

Vendu en caisse bois de 9 pièces

Dimensions de la boîte :91 mm de diamètre / 40 mm de hauteur

Taille de la caisse (mm): 450x245x65

Poids de la caisse : 1.350kg net #1.710kg brut

Transport sur palette type EUROPE : 7 caisses par couche #15 couches par palette

COMPOSITION

3 Mini Cados

Gencod : 3 561 25 62826 28

voir la fiche détaillée du produit

Spécialité affinée au Calvados enrobée de chapelure à base d'un camembert au lait cru 150g camembert au lait cru , Calvados, chapelure

Aspect visuel: doré / Goût: fort et crémeux / Odeur: parfums de pommes et Calvados

Texture: souple / Couleur: extérieur dorée ,intérieur jaunâtre

2 Mini Cacid

Gencod : 3 561 25 62826 42

voir la fiche détaillée du produit

Spécialité affinée au Cidre agrémentée de raisins noirs à base d'un camembert au lait cru 150g camembert au lait cru ,Cidre , raisins noirs

Aspect visuel: blanchâtre décoré de raisins noirs / Goût: relevé et crémeux / Odeur: parfums de raisins et de cidre

Texture: souple / Couleur: extérieur blanchâtre ,intérieur jaunâtre

2 Mini Cameau

Gencod : 3 561 25 62826 66

voir la fiche détaillée du produit

spécialité affinée au Pommeau parsemée de brisures de noix et d' amandes à base d'un camembert au lait cru 150g camembert au lait cru , Pommeau, brisures de noix, brisures d'amandes

Aspect visuel: granulé / Goût: relevé et crémeux / Odeur: parfums soutenus de pommes et de noix

Texture: souple / Couleur: extérieur caramel ,intérieur jaunâtre

2 Mini Cavie

Gencod : 3 561 25 62211 22

voir la fiche détaillée du produit

spécialité affinée à l'Eau de Vie parsemée de Pralin à base d'un camembert au lait cru 150g camembert au lait cru , Eau de vie , Pralin

Aspect visuel: granulé doré / Goût: mélange du sucré ,salé / Odeur: parfum d'alcool sucré

Texture: souple / Couleur: extérieur caramel doré ,intérieur jaunâtre

CONSEILS CULINAIRES

En plateau , sortir le fromage du froid 2 heures avant dégustation.

En plat , chauffer le fromage au four dans sa boîte, accompagné de pain grillé et d'une salade légèrement assaisonnée avec un vin frais.

