



Soumaintrain

250g



Soumaintrain Lincet

Soumaintrain Lincet	Fond bois
Code article <i>Article code</i>	12
Gencod produit <i>Product bar code</i>	3263093001188
DLUO <i>Best before date (days)</i>	25 jours
Type de lait <i>Milk type</i>	Vache pasteurisé
Matière grasse/poids total <i>Fat content / Total weight</i>	24%
Matière grasse/matière sèche <i>Fat content / Dry matter</i>	50%
Colisage <i>Products per case</i>	6
Dimension du produit emballé <i>Dimension of wrapped product (mm)</i>	115x45
Dimension du colis <i>Dimension of case (mm)</i>	353 x 237 x 61
Poids net du produit <i>Net weight of product (g)</i>	250
Poids brut du produit <i>Gross weight of product (g)</i>	280
Poids brut du colis <i>Gross weight of case (g)</i>	1795
Nombre de couches par palette <i>Layers per pallet</i>	20
Nombre de colis par couche <i>Cases per layer</i>	9
Nombre de colis par palette <i>Cases per pallet</i>	180

Le Soumaintrain est un fromage bourguignon dont les origines remontent au début du XXème siècle. De couleur ivoire, son arôme lactique et son goût franc sont ses principales caractéristiques.

The Soumaintrain is a Brugundy cheese from early XXth century . Its ivory rind and its lactics aromas give to the Soumaintrain an honest and balanced taste.

Saveur, nature, tradition, ensemble pour une meilleure alimentation

