GRANGENEUVE	**Commande des produits laitiers pour les clients détaillants**	**FO 4.0-6** Version 1.1

Entreprise	:	
Localité	:	
Pour le	:	

FROMAGE		**COMMANDE**	
Beurre de fromagerie	*100 gr*		kg
Beurre de fromagerie	*200 gr*		kg
Crème double			lt
Crème 35 %			lt
Bleu de Fribourg	*~2'200 gr*		pce
Cabriol *(selon saison)*	*~2'200 gr*		pce
Chèvre affiné *(selon saison)*	*~220 gr*		pce
Duc de Zähringen	*~300 gr*		pce
Fleur d'Hauterive 1/1	*~1'000 gr*		pce
Fleur d'Hauterive port. 1/6	~170 gr		pce
Giblotin	*~220 gr*		pce
Gottéron	*~2'200 gr*		pce
Gruyère corsé			kg
Gruyère doux			kg
Gruyère action			kg
Gruyère râpé			kg
Fermier Grangeneuve 1/1	*~300 gr*		pce
Fermier Grangeneuve ½	*~150 gr*		pce
Le Guillaume de Glâne	*~200 gr*		pce
Mélange fondue moitié-moitié			kg
Mélange fondue pur vacherin			kg
Raclette carré			kg
Raclette rond			kg
Sérac			kg
St-Nicolas *(selon saison)*			pce
Vacherin lait cru			kg
Vacherin thermisé			kg

YOGOURT 150 G	**COMMANDE**	
Abricot		pce
Ananas		pce
Baies des bois		pce
Banane *(selon saison)*		pce
Caramel		pce
Cerise *(selon saison)*		pce
Chocolat *(selon saison)*		pce
Citron		pce
Fraise		pce
Framboise		pce
Mandarine		pce
Mangue		pce
Mocca		pce
Myrtille		pce
Nature		pce
Noisette		pce
Pêche		pce
Vanille		pce
YOGOURT 500 G		
Mocca		pce
Nature		pce
Fruits «blanc»		pce
Fruits «rouge»		pce

Yogourt vrac		kg
Yogourt vrac		kg
Yogourt vrac		kg
Yogourt vrac		kg
Yogourt vrac		kg

Lait past		lt

COMMUNICATIONS :

INSTITUT AGRICOLE DE L'ETAT DE FRIBOURG — LANDWIRTSCHAFTLICHES INSTITUT DES KANTONS FREIBURG
ATELIERS LAITIERS DU CENTRE DE FORMATION DES METIERS DE L'INTENDANCE, DU LAIT ET DE L'AGROALIMENTAIRE
RTE DE GRANGENEUVE 45 – 1725 POSIEUX TEL. 026 / 305 57 25 FAX 026 / 305 57 21
E-MAIL : iag-ateliers-laitiers@fr.ch

Créer un email | Imprimer | Effacer mes réponses