67276

Les FROMAGES INGREDIENTS

Date de mise à jour : 25/05/2020

St Môret, Tartiner & Cuisiner

Portion	code Article
1 kg	29465201

PRO à PRO

Date de validation 20/09/2021

Produit

PLUS PRODUIT

Une sensation unique de fraîcheur et de fondant légèrement salé.

Une dénomination « fromage », facile à revendiquer sur une carte

Facile à tartiner, ne sèche pas

Un support de saveur à l'infini : épices, graines, raifort…

Dénomination	Ingrédients
Fromage au lait pasteurisé nature	LAIT* et CREME** pasteurisés, protéines de LAIT, sel, épaississant : agar-agar, correcteur d'acidité : acide LACTIQUE
Conservation AVANT ouverture	**Conservation APRES ouverture**
A conserver entre +2°C et +6°C	Conserver au frais et utiliser dans les 48H

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	934	226
Matières grasses (g)	20	
dont acides gras saturés	14	
Glucides (g)	3	
dont sucres	3	
Fibres alimentaires (g)	< 1	
Protéines (g)	8,4	
Sel (g)	0,97	

Informations complémentaires

* Origine : France

** Origine : UE

Calcium : 107mg/100g

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3272770095488	03272779548015	03272779548916
Conditionnement	Barquette avec couvercle	Carton de 4 barquettes	
Poids net	1 kg	4 kg	512 kg
Poids brut	1,06 kg	4,46 kg	596,42 kg
Dimensions Lxlxh (mm)	198 x 142 x 86	390 x 290 x 95 mm	1200 x 800 x 1670 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	8	16	128	512

Contrat date :	30 jours

Données complémentaires

Allergènes :	O.G.M. :
Contient du lait de vache et des produits à base de lait de vache . Fabriqué dans un atelier qui utilise du lait de chèvre	Produit conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003

n° agrément vétérinaire	Pays de Fabrication	Code douanier	Certification Usine	Aide au lait scolaire
FR 16.277.001 CE	France	0406105090	IFS / ISO 22000	Non concerné