

c.2.32



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage de chèvre au lait cru AOP
Descriptif produit :	Frais. Origine France. Fromage de chèvre au lait cru. Carton de 12 pièces, soit 420 g. Le lait à l'école : 09S.
Conservation :	Frais, +2 À +7°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 0.420 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	Fromage de chèvre : 99.3% en moyenne (Lait de chèvre cru : 97.97% en moyenne/Ferments :1 à 3% en moyenne/Présure animal : 0.02% en moyenne/Chlorure de calcium : 0.01% en moyenne),Sel : 0.7% en moyenne
Pays de transformation :	France [Département(s) : 38]
N° d'agrément :	FR 38.409.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	21
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 04/07/2024 14:33

N° de version : 1.15

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

c.2.32

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Appell. Origine Protégée AOP

Bio AB :

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Atouts

Atout : Appellation Rocamadour AOP, une origine reconnue à la filière maîtrisée, à valoriser sur les cartes !
La fromagerie des terroirs du Sud est un regroupement de 4 fromageries, l'étoile du Vercors, l'étoile du Quercy, l'étoile de Provence, l'étoile du Sud. Ce regroupement s'étend sur 3 régions pour fabriquer de manière traditionnelle, des fromages authentiques en montrant le savoir-faire et la richesse de chaque terre.

Conseils d'utilisation

Mise en œuvre : Remise en température avec son sous-vide d'origine : sur grille ou plaque gastro perforée au four vapeur à 99°C, ou au bain-marie. maximum.]

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,211	292	24	17	1	0.5	0	18	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.75

Type de matières grasses : Aucune

c.2.32

es

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	0.42	0.42	1	Colis			
Pièce unitaire	0.035	0	0.08	Colis			
Couche	3.36	0	8	Colis	8		
Palette	33.6	0	80	Colis	80		