

c.2.36



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 au lait cru de brebis

**Descriptif produit :** Frais. Fromage au lait cru de brebis. Lait origine France. Fabriqué par la fromagerie des Cabasses. Carton de 9 pièces. Minimum de commande 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef.

**Conservation :** Frais, entre +2 et +6°C

**Etat de préparation :** Prêt à déguster

**Conditionnement :** Colis de 9.000 Pièce unitaire de 0.135 kg

**Liste des ingrédients :** LAIT cru de brebis, sel, présure, ferments lactiques (dont LAIT) et d'affinage.

*La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.*

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT	France
Sel	France
Ferments	France, Union Europ.

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 12]

c.2.36

N° d'agrément : FR 12.291.001 CE

Délai de conservation totale du produit (jours) : 34

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069050 - Fromages de brebis ou de bufflonne, en récipients contenant de la saumure ou en outres en peau de brebis ou de chèvre (à l'excl. de la feta)

## Atouts

**Atout :** L'Affineur du Chef vous propose des produits de qualité, typiques et emblématiques de leur région d'origine, avec une histoire à raconter. Ces produits ont été sélectionnés chez des producteurs partenaires avec un Meilleur Ouvrier de France, Xavier Thuret, à leur stade d'affinage optimum.

## Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : Non concerné

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

Mise en œuvre : Défaire de son emballage avant utilisation, s'utilise à chaud comme à froid.

## 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							
1,313	331	24	21.56	1.7	0	0	17.3	1.2

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.72

Type de matières grasses : Aucune

c.2.36

les

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
Pièce unitaire	0.135	0.145	1	Pièce unitaire		23x23x25	3760213740021
Colis	1.215	1.426	9	Pièce unitaire		335x315x40	
Couche	12.15	0	90	Pièce unitaire	10		
Palette	121.5	0	900	Pièce unitaire	100	1200x800x1600	