



c.2.23



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Fourme d'Ambert AOP

Descriptif produit : Frais. Lait origine France. Le lait à l'école 08S.

Conservation : Frais, +2 À +8°C

Etat de préparation : Pasteurisé, Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 4.600 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : 8S Autre from lt de vache SIQO

Liste des ingrédients : LAIT pasteurisé de vache, sel, présure, ferment LACTIQUE et d'affinage dont penicillium roqueforti (0,015%), chlorure de calcium (0,0075%)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 63]

N° d'agrément : FR 63.162.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 90

Allergènes majeurs : Lait

c.2.23

Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Labels :	Appell. Origine Protégée AOP
Régimes particuliers :	Sans gluten, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	04064090 - Fromages à pâte persillée et autres fromages présentant des marbrures obtenues en utilisant du 'Penicillium roqueforti' (à l'excl. du roquefort et du gorgonzola)

Atouts

Atout : Douce et onctueuse, c'est un incontournable du plateau de fromages et un allié de choix en cuisine.
Avec sa saveur délicate, ses notes parfumées aux arômes de sous-bois et un goût tout en rondeur, la Fourme d'Ambert se démarque de tous les fromages bleus.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0 et 8°C
Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

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							
1,369	330	26	20	1	0.01	2	22	2.45

Vitamines : Calcium (mg) : 500.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.85
Type de matières grasses : Aucune
Catégorie GEMRCN : 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 8/20 mini

c.2.23

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
Palette	460	0	460	Kilogramme	100	1200x800x1600	
Couche	92	0	92	Kilogramme	20		
Pièce unitaire	2.3	0	2.3	Kilogramme			3376963467226
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	4.6	0	4.6	Kilogramme		286x156x215	93376963467229