

c.2.24



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage AOP à pâte persillée au lait entier de vache pasteurisé
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine Italie. Fabriqué dans la région du Piémont. Colis de 4 produits soit 6 kg.
- Conservation :** Frais, Entre 2° et 5°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 6.000 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT de vache entier pasteurisé (origine Italie) (98,26%), ferments LACTIQUES (1,5%), sel marin (0,21%), présure animale (0,02%), Penicillium roqueforti (0,01%)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Italie

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

- Pays de transformation :** Italie
- N° d'agrément :** IT 01 124 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 46

c.2.24

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Labels : Appell. Origine Protégée AOP

Régimes particuliers : Sans gluten

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04064050 - Gorgonzola

Atouts

Atout : Le gorgonzola peut être dégusté nature, avec des noix ou du pain de seigle ou être utilisé en cuisine pour la réalisation de sauces ou de crèmes.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

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							
1,346	325	27	19	0.9	0	0.5	19	1.8

Vitamines : Calcium (mg) : 404.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.70

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 16 - Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 mini

c.2.24

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
Couche	36	0	36	Kilogramme	6		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	360	435.04	360	Kilogramme	60	1200x800x1250	
Colis	6	6.834	6	Kilogramme		385x385x110	95420024101039
Pièce unitaire	1.5	1.536	1.5	Kilogramme		225x175x90	5420024101036