

c.2.25



Auvergne -
Rhône-Alpes



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 :	Laguiole AOP au lait cru de vache et croûte sèche
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Lait cru de vache. Fabriqué par la Coopérative Jeune Montagne à Laguiole. Emballage crémier sous papier. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. Le lait à l'école : 08S.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cru
Conditionnement :	Colis de 4.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	LAIT de vache cru et entier, sel, présure, ferments lactiques (dont LAIT)

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

c.2.25	Principaux / primaires	Origines(**)
	Lait	France
	Sel	France
	Présure	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 63]
N° d'agrément : FR 63.113.081 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 25
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
Bio AB :
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 : 04069081 - Cantal, cheshire, wensleydale, lancashire, double gloucester, blarney, colby, monterey, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 47% mais <= 72% (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre

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.
Fromage AOP riche en saveur, fabriqué à partir de lait issu de vaches de race Simmental ou Aubrac

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

c.2.25

tionnelles

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							
1,650	398	32	20	2.5	0.5	0	25	2.1

Vitamines : Calcium (mg) : 700.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.78

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

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	50	0	50	Kilogramme	13		
Colis	4	0	4	Kilogramme			93760038279495
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Pièce unitaire	0.5	0	0.5	Kilogramme			3760038279492