

BROUSSE // 400 g

47024006



PRODUIT

Ce fromage au bon goût de lait frais, à la saveur douce et légère, et à la texture légèrement granuleuse, s'intègre en mélange avec d'autres ingrédients, tant pour des applications salées que sucrées.

On peut également l'utiliser pour les sandwiches, ou le déguster simplement en fin de repas, accompagné de confiture de fruits rouges.

Dénomination légale de vente	Fromage au lait et lactosérum de vache pasteurisé
Ingrédients	Lait et lactosérum de vache pasteurisé, sel
Laiterie de fabrication	Vinay (38)
Origine du lait	France
DDM Garantie client*	25 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2°C et +4° C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	% AQR**
Energie	650 kJ 150 Kcal	10%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	10 g 7 g	14% 38%
Glucides <i>Dont sucres</i>	4.4 g 3.6 g	2% 4%
Protéines	8 g	16 %
Sel	0.65 g	10%
Calcium	287 mg	36%

** Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
OGM	N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Site de production certifié BRC et IFS
Marque d'identification	Thermoformée sous le pot 
Nomenclature douanière	04 06 10 50.90 Fromage frais (non affiné) y compris fromage de lactosérum à teneur en poids de MG n'excédant pas 40%

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (Lx l x h)
Unité consommation	3222120000594		Type emballage : sous film, sous vide partiel dans cavalier carton	400 g	440 g	Ø130x70 mm
Colis		13222120000591	Colis de 6 pièces	2.4 kg	2.9 kg	374x255x90 mm
Palette			Palette type EUR	230.4 kg	278.4 kg	80x120x100 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	8	12	96	576