

CAMEMBERT SUR FEUILLE // 240 g

47060030



Autre format :
Camembert boîte
240 g

PRODUIT

Le Camembert Ligueil 240 g sur feuille est fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé. Il possède une croûte fleurie blanche. Sa pâte est homogène et son goût est doux. À présenter en assiette ou sur un plateau de fromages, le Camembert Ligueil est idéal comme ingrédient pour les pizzas, les sandwichs et les tartes salées.

Dénomination légale de vente	Fromage à pâte molle et à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé
Ingrédients	Lait de vache pasteurisé (origine France), sel, ferments (dont lait), coagulant
Site de production	Dangé Saint Romain (86)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	30 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre 2°C et 6°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	1140 kJ 275 kcal	14%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	23 g 16 g	33% 80%
Glucides <i>Dont sucres</i>	<0,5 g <0,5 g	<0,5% <0,5%
Fibres alimentaires	0 g	0%
Protéines	16 g	32%
Sel	1,5 g	25%
Calcium	270 mg	34%

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/IFS
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	04 06 90 82

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

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523237844003		Papier polypropylène et étiquette papier Ø 50mm	240 g	244 g	Forme cylindrique Ø 108 mm
Colis		03523230001458	Colis de 30 pièces	7,2 kg	7,69 kg	59,6 x 26,4 x 14,7 cm
Palette			Palette type SNCF	432 kg	491,4 kg	120 x 80 x 162,5 cm
	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette		
Palettisation	6	10	60	1800		