



PRODUIT

Le carré Ligueil 200 g est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie, fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé. Sa texture est homogène et souple. Son goût est doux. Le carré Ligueil est idéal pour les sandwichs et les pizzas. Il peut aussi se présenter sur un plateau de fromages.

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%
Protéines	16 g	34%
Fibres alimentaires	0 g	0%
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	FR 86-092-001 CE
Nomenclature douanière	04 06 90 92

**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	3274060041908		Papier polypropylène micro perforé	200 g	203 g	90 x 90 x 30 mm
Colis		03523230021791	Colis de 12 pièces	2,4 kg	2,63 kg	290 x 195 x 95 mm
Palette			Palette type SNCF	470 kg	545,7 kg	120 x 80 x 81 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	14	14	196	2352