

CHÈVRE BÛCHE // 1 kg

77710002



PRODUIT

La Bûche de chèvre Terroir de France 1 kg est un fromage de chèvre affiné à la texture fine et fondante en bouche, à la pâte blanche et homogène. Son goût franc, typé chèvre est caractéristique des fromages de chèvre affiné. Convient aux végétariens.



Dénomination légale de vente	Fromage de chèvre
Ingrédients	Lait de chèvre pasteurisé (origine UE), sel, ferments lactiques et fongiques (dont lait), coagulant
Sites de production	La Chapelle-Thireuil (79) / Soignon (79)
Origine du lait	UE
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	1208 kJ 291 kcal	15%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	23 g 16 g	33% 81%
Glucides <i>Dont sucres</i>	1 g 1 g	0,4% 1%
Protéines	20 g	40%
Sel	1,5 g	25%
Calcium	120 mg	15%

**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	Ligne de production certifiée BRC/IFS
Marque d'identification	 
Nomenclature douanière	04069092

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut		Dimensions (L x l x h)	
					LCT	S	LCT	S
Unité consommation	3258070200098		Paillon + étiquette + feuille paraffinée	1 kg				
Colis		03523230024907	Colis de 2 pièces	2 kg	2,17 kg	2,28 kg	245x200x100 mm	265x235x105 mm
Palette			Palette type EUROPE	312 kg	364 kg	380 kg	115 cm	150 cm

	Colis/couche		Couches/palette		Colis/palette	UC/palette
	LCT	S	LCT	S		
Palettisation	16	12	9(+1*12)	13	156	312