

CHÈVRE LONG // 180 g

71550018

**Mélusine**

## PRODUIT

Le chèvre long Mélusine 180 g 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. Cet ingrédient est idéal en utilisation à froid et à chaud, pour des recettes comme la salade de chèvre chaud, les tartes salées, les pizzas, les feuilletés, les toasts en apéritif... ou encore sur plateau en fin de repas. 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	Soignon (79) – La Chapelle Thireuil (79) – Capra (Belgique)
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	1 208 kJ 291 kcal	15%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	23 g 16,1 g	33% 81%
Glucides <i>Dont sucres</i>	1 g 1 g	0,4% 1%
Protéines	20 g	40%
Sel	1,5 g	25%

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

## DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris 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)
Unité consommation	3274060053604		complexe polypro / paraffiné perforé	180 g	192 g	Forme cylindrique 127 x 42 mm
Colis		03274067173183	Colis de 18 pièces	3,24 kg	3,47 kg	425 x 295 x 65 mm
Palette			Palette type EUROPE	388,8 kg	440 kg	Hauteur : 140 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	6	20	120	2 160