



PRODUIT

Le Coulommiers sur feuille Ligueil 320 g est fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé. Il possède une croûte fleurie blanche, offre une texture homogène et son goût est doux. Idéal comme ingrédient pour les pizzas, les sandwiches, les tartes salées, le Coulommiers sur feuille Ligueil peut aussi se présenter sur assiette ou en plateau de fromages.

Dénomination légale de vente	Coulommiers
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 16g	33% 80%
Glucides <i>Dont sucres</i>	<0,5 g <0,5 g	<0,5 g <0,5 g
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 et IFS
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	04 06 90 89 2

**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	3523230001465		Papier polypropylène et étiquette Ø 50mm	320 g	324 g	Forme cylindrique Ø 130 mm Hauteur : 35mm
Colis		03523230001472	Colis de 21 pièces	6,7 kg	7,2 kg	596 x 264 x 147 mm
Palette			Palette type SNCF	403 kg	461 kg	120 x 80 x 162,5 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	6	10	60	1260