



PRODUIT

Affiné pendant 3 jours, le crottin traiteur accompagne un plateau de fromages, mais constitue également l'ingrédient idéal des salades de chèvre.

- De couleur ivoire il possède une **belle forme arrondie**, sa croûte est lisse et **il se coupe facilement**
- Il possède une **texture fine et fondante** à froid comme à chaud
- Son **goût léger de chèvre** conviendra aux amateurs de fromage de chèvre


Dénomination légale de vente	Fromage de chèvre au lait pasteurisé affiné
Ingrédients	Lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments (dont lait), coagulant
Laiterie de fabrication	Chaunay (86)
Origine du lait	France
DDM Garantie client*	21 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2°C et +6° C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	% AQR**
Energie	1262 kJ 304 kcal	15%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	24 g 17 g	34% 84%
Glucides <i>Dont sucres</i>	1 g 1 g	0,4% 1%
Protéines	21 g	42%
Sel	1,3 g	23%

** 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	Site de production certifié ISO 9001 Ligne de production certifiée BRC/IFS
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	04 06 90 92 90

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230003483		Nu			Diamètre : 42 mm Hauteur : 40 mm
Colis			Caisse bois de 12 pièces	0,724 kg	0,94 kg	346 x 121 x 58 mm
Palette		03523230003490	Palette type EUROPE	120 kg	173 kg	Hauteur : 100 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	12	14	168	