



PRODUIT

Ce palet de chèvre fondant et savoureux est enrobé d'une panure délicieusement croustillante. Il offre au palais une sensation gourmande inédite.

Cet ingrédient fromager est pratique à utiliser et idéal en entrée, en accompagnement de salades ou en cœur de repas en remplacement de la viande ou du poisson. Sans décongélation préalable, il se réchauffe au four à 180° C en moins de 8 minutes ou à la poêle pendant 3 à 4 minutes de chaque côté (sans adjonction de matière grasse). Pas de décongélation préalable. Convient aux végétariens.

Dénomination légale de vente	Préparation à base de fromage de chèvre au lait pasteurisé, panée, frite, cuite et surgelée
Ingrédients	Préparation à base de fromage de chèvre 50% : [Fromage de chèvre (dont lait) 45%, féculé de manioc, arôme naturel (dont lait), sel] ; Enrobage 50% : [Farine de blé, huile de tournesol, sel, amidons (blé, pomme de terre), albumine d'œuf, levure, épices, stabilisant (E461), agents levants (E500, E450)]. % exprimés à la mise en œuvre sur la totalité du produit. Le lait et le blé proviennent de l'Union Européenne.
Site de production	Farmor (22)
Origine du lait	Lait de chèvre : origine UE / Blé : origine UE
DDM* Garantie client	12 mois
Conditions de stockage avant ouverture	Inférieure ou égale à -18°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	1 246 kJ 298 kcal	15%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	17 g 7 g	24% 35%
Glucides <i>Dont sucres</i>	25 g 1,5 g	10% 1,7%
Fibres alimentaires	1,3 g	
Protéines	11 g	22%
Sel	1,4 g	23%

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	Site de production certifié BRC/IFS
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	2106909849

**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	3523237790003		Sachet	240 g	245 g	
Colis		03523230033305	Colis de 22 sachets	5,3 kg	5,9 kg	398 x 298 x 156 mm
Palette			Palette type Europe	464,64 kg	545,9 kg	Hauteur : 180 cm
		Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette	
Palettisation		8	11	88	1 936	