

RIGOTTE DE CONDRIEU AOP // 3 x 35 g

70476008

Existe en caisse
bois

PRODUIT

Depuis plus de 200 ans, la production caprine est une activité traditionnelle dans le Massif du Pilat. De cette tradition est née la Rigotte de Condrieu, petit fromage de chèvre au lait cru en forme de palet. Il possède une robe couleur ivoire et régale les connaisseurs de ses arômes subtils de noisette.

Bénéficiant de l'AOP, il est fabriqué dans la Loire, à moins de 20 km de Condrieu.

| | |
|--|--|
| Dénomination légale de vente | Fromage de chèvre au lait cru |
| Ingrédients | Lait de chèvre, ferments lactiques (dont lait) et d'affinage, sel, présure |
| Laiterie de fabrication | Fromagerie du Pilat (42) |
| Origine du lait | France |
| DDM Garantie client* | 24 jours |
| Conditions de stockage avant/après ouverture | entre +2°C et +8°C |

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Pour 100g | % AQR** | A la portion (35 g)*** | %AQR** |
|---|---------------------|------------|------------------------|------------|
| Energie | 1299 KJ 313 Kcal | 16% | 455 KJ 110 Kcal | 5% |
| Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i> | 25 g 19 g | 36% 95% | 8.8 g 6.6 g | 13% 33% |
| Glucides <i>Dont sucres****</i> | 1.0 g 1.0 g | 0% 1% | 0.4 g 0.4 g | 0% |
| Fibres alimentaires | 0 g | 0% | 0 g | 0% |
| Protéines | 21 g | 42% | 7.3 g | 15% |
| Sel | 1,4 g | 23% | 0.5 g | 7% |
| Calcium | 149 mg | 19% | - | - |

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

***En option

**** La teneur en sucres est due exclusivement à la présence naturelle de lactose dans le lait

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 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 | 3760142140039 | | Barquette bois | 105 g | 119.2 g | 190x72x27 mm |
| Colis | | 23760142140033 | Colis de 8 barquettes | 0.840 kg | 1.300 kg | 250x200x110 mm |
| Palette | | | Palette type : Europe | 141.12 kg | 243.40 kg | 120x80x146.5 cm |

| | Colis/couche | Couches/palette | Colis/palette | UC/palette |
|---------------|--------------|-----------------|---------------|------------|
| Palettisation | 14 | 12 | 168 | 2448 |

RIGOTTE DE CONDRIEU AOP 35 g // Caisse bois

70475012



Existe en 3 x 35 g

PRODUIT

Depuis plus de 200 ans, la production caprine est une activité traditionnelle dans le Massif du Pilat. De cette tradition est née la Rigotte de Condrieu, petit fromage de chèvre au lait cru en forme de palet. Il possède une robe couleur ivoire et régale les connaisseurs de ses arômes subtils de noisette.

Bénéficiant de l'AOP, il est fabriqué dans la Loire, à moins de 20 km de Condrieu.

| | |
|--|--|
| Dénomination légale de vente | Fromage de chèvre au lait cru |
| Ingrédients | Lait de chèvre, ferments lactiques (dont lait) et d'affinage, sel, présure |
| Laiterie de fabrication | Fromagerie du Pilat (42) |
| Origine du lait | France |
| DDM Garantie client* | 24 jours |
| Conditions de stockage avant/après ouverture | entre +2°C et +8°C |

VALEURS ENERGETIQUES

| | Pour 100g | % AQR** | A la portion (35 g)*** | %AQR** |
|---|---------------------|------------|------------------------|------------|
| Energie | 1299 KJ 313 Kcal | 16% | 455 KJ 110 Kcal | 5% |
| Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i> | 25 g 19 g | 36% 95% | 8.8 g 6.6 g | 13% 33% |
| Glucides <i>Dont sucres****</i> | 1.0 g 1.0 g | 0% 1% | 0.4 g 0.4 g | 0% |
| Fibres alimentaires | 0 g | 0% | 0 g | 0% |
| Protéines | 21 g | 42% | 7.3 g | 15% |
| Sel | 1,4 g | 23% | 0.5 g | 7% |
| Calcium | 149 mg | 19% | - | - |

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

***En option

**** La teneur en sucres est due exclusivement à la présence naturelle de lactose dans le lait

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 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 | 3760142140503 | | Caisse bois | 3 x 35 g | 35.22 g | - |
| Colis | | 23760142140507 | Colis de 12 pièces | 0.420 kg | 0.569 kg | 250x175x45 mm |
| Palette | | | Palette type : Europe | 85.68 kg | 141.08 kg | 120x80x68.5 cm |

| | Colis/couche | Couches/palette | Colis/palette | UC/palette |
|---------------|--------------|-----------------|---------------|------------|
| Palettisation | 17 | 12 | 204 | 2448 |