

SAINT FELICIEN AFFINAGE CREMIER NU

CAISSE BOIS // 150 g

CODE ARTICLE

48490008



Autres formats :
coupelles grès et
plastique

PRODUIT

Ce fromage onctueux à croûte fleurie se rapproche du Saint Marcellin par sa méthode de fabrication et son goût. Sa spécificité s'inscrit dans son goût plus doux et sa texture plus crémeuse.


Dénomination légale de vente	Fromage au lait de vache thermisé
Ingrédients	Lait de vache thermisé, sel, présure animale, ferments lactiques (dont lait), flore d'affinage, chlorure de calcium E 509.
Laiterie de fabrication	Vinay (38)
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	1069 kJ 258 Kcal	13%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	22 g 16 g	31% 80%
Glucides <i>Dont sucres</i>	<0.5 g <0.5 g	<1% <1%
Fibres alimentaires	<0.5 g	%
Protéines	15 g	30%
Sel	1.2 g	20%

** 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 IFS/BRC
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	04 06 90 93 00 Fromage d'une teneur en poids de MG n'excédant pas 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse excédant 72%

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (Lx l x h)
Unité consommation	3523230035576		Nu	150 g	150 g	-
Colis		03523230035583	Caisse bois de 8 pièces	1.200 kg	1.356 kg	201x385x42 mm
Palette			Palette type EUR	288 kg	345 kg	80x120x95 cm
			Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	12	20	240	1920		

SAINT FELICIEN AFFINAGE CREMIER

COUPELLE PLASTIQUE FILMEE // 150 g

CODE ARTICLE

48480006



Autres formats : caisse
bois, coupelles grès

PRODUIT

Ce fromage onctueux à croûte fleurie se rapproche du Saint Marcellin par sa méthode de fabrication et son goût. Sa spécificité s'inscrit dans son goût plus doux et sa texture plus crémeuse.

Dénomination légale de vente	Fromage au lait de vache thermisé
Ingrédients	Lait de vache thermisé, sel, présure animale, ferments lactiques (dont lait), flore d'affinage, chlorure de calcium E 509.
Laiterie de fabrication	Vinay (38)
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	1069 kJ 258 Kcal	13%
Matières grasses Dont acides gras saturés	22 g 16 g	31% 80%
Glucides Dont sucres	<0.5 g <0.5 g	<1% <1%
Fibres alimentaires	<0.5 g	%
Protéines	15 g	30%
Sel	1.2 g	20%

** 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 IFS/BRC
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	04 06 90 93 00 Fromage d'une teneur en poids de MG n'excédant pas 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse excédant 72%

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (Lx l x h)
Unité consommation	3523230035552		Coupelle plastique sous film	150 g	165 g	Ø 92x30 mm
Colis		03523230035569	Caisse bois de 6 pièces	0.921 kg	1.077 kg	201x385x42 mm
Palette			Palette type EUR	221 kg	278 kg	80x120x95 cm
	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette		
Palettisation	12	20	240	1440		

SAINT FELICIEN AFFINAGE CREMIER

COUPELLE GRES FILMEE // 150 g

CODE ARTICLE

48460006



Autres formats : caisse
bois, coupelle
plastique

PRODUIT

Ce fromage onctueux à croûte fleurie se rapproche du Saint Marcellin par sa méthode de fabrication et son goût. Sa spécificité s'inscrit dans son goût plus doux et sa texture plus crémeuse.

Dénomination légale de vente	Fromage au lait de vache thermisé
Ingrédients	Lait de vache thermisé, sel, présure animale, ferments lactiques (dont lait), flore d'affinage, chlorure de calcium E 509.
Laiterie de fabrication	Vinay (38)
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	1069 kJ 258 Kcal	13%
Matières grasses Dont acides gras saturés	22 g 16 g	31% 80%
Glucides Dont sucres	<0.5 g <0.5 g	<1% <1%
Fibres alimentaires	<0.5 g	%
Protéines	15 g	30%
Sel	1.2 g	20%

** 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 IFS/BRC
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	04 06 90 93 00 Fromage d'une teneur en poids de MG n'excédant pas 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse excédant 72%

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (Lx l x h)
Unité consommation	3523230035514		Coupelle grès sous film	150 g	365 g	Ø100 x 35 mm
Colis		03523230035521	Caisse bois de 6 pièces	0.900 kg	2.196 kg	201x385x42 mm
Palette			Palette type EUR	221 kg	278 kg	80x120x95 cm
			Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	12	20	240	1440		