



## PRODUIT

Ce fromage à pâte molle, originaire du Dauphiné bénéficie de l'IGP depuis fin 2013.

De forme ronde, à la fine croûte fleurie, il offre une pâte lisse et homogène avec une texture souple et crémeuse en vieillissant. Son goût doux s'affermit au fil du temps.

Durée d'affinage : 10 jours.

|  |   |
|--|---|
| 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 |
| 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<br>258 Kcal | 13%        |
| Matières grasses<br>Dont acides gras saturés | 22 g<br>16 g        | 31%<br>80% |
| Glucides<br>Dont sucres                      | <0.5 g<br><0.5 g    | 0%<br><1%  |
| Protéines                                    | 15 g                | 30%        |
| Sel  | 1.2 g               | 20%        |
| Calcium                                      | 150 mg              | 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 BRC et IFS  |
| Marque d'identification |   |
| Nomenclature douanière  | 041 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 (L x l x h) |
|--------------------|---------------|----------------|--------------------------|-----------------|---------------|------------------------|
| Unité consommation | 3523230035378 |                | Nu                       | 80 g            | 80 g          | -                      |
| Colis              |               | 03523230035385 | Caisse bois de 16 pièces | 1.280 kg        | 1.530 kg      | 333X313X40 mm          |
| Palette            |               |                | Palette type EUR         | 154 kg          | 184 kg        | 80x120x95 cm           |
|                    |               |                | Colis/couche             | Couches/palette | Colis/palette | UC/palette             |
| Palettisation      |               |                | 6                        | 20              | 120           | 1920                   |