



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 258 Kcal	13%
Matières grasses Dont acides gras saturés	22 g 16 g	31% 80%
Glucides Dont sucres	<0.5 g <0.5 g	0% <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