

## TRANCHE DE CHÈVRE AFFINÉ IQF 55 mm // 10 g

72351004



Autre  
conditionnement :  
2 x 5 kg

## PRODUIT

La Tranche de chèvre affiné 55 mm présente une croûte blanche à l'extérieur, une texture légèrement friable, un parfum et un goût caprin prononcés. Cet ingrédient fromager est pratique à utiliser et idéal pour de nombreuses recettes : pizzas, plats cuisinés, quiches, tartes et tourtes salées, sandwiches, paninis, salades ... Convient aux végétariens.

Dénomination légale de vente	Fromage de chèvre surgelé
Ingrédients	Lait de chèvre pasteurisé (origine UE), sel, ferments lactiques et fongiques (dont lait), coagulant
Site de production	Soignon (79)
Origine du lait	UE
DDM* Garantie client	12 mois
Conditions de stockage avant/après ouverture	inférieure ou égale à - 18°C

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	1 208 kJ 291 kcal	15%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	23 g 16 g	33% 80%
Glucides <i>Dont sucres</i>	1 g 1 g	<1% 1%
Protéines	20 g	40%
Sel	1,5 g	25%

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

## 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 ISO 9001 Ligne de production certifiée BRC/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	3523231111125		Boite carton imprimée refermable, apte au contact alimentaire.	500 g	575 g	190 x 136 x 77 mm
Colis		03523230004558	Colis de 8 boîtes de 500 g	4 kg	4,6 kg	395 x 295 x 161 mm
Palette			Palette type Europe	288 kg	356,2 kg	Hauteur : 160 cm
		Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette	
Palettisation		8	9	72	576	