



PRODUIT

Grâce à sa croûte légèrement vermiculée et cendrée, avec un aspect traditionnel et à son goût typique du fromage de chèvre, la tranche de chèvre affiné cendré est un ingrédient fromager pratique d'utilisation et idéal pour de nombreuses recettes pour les traiteurs, en sandwichs, en salades, en feuilletés ... Convient aux végétariens.

Dénomination légale de vente	Fromage de chèvre au lait pasteurisé
Ingrédients	Lait de chèvre pasteurisé (origine France), sel, colorant : charbon végétal (0,01 %), ferments lactiques et fongiques (dont lait), coagulant
Site de production	La Chapelle-Thireuil (79)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	12 mois
Conditions de stockage avant ouverture	Inférieure ou égale à -18°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	1 262 kJ 304 kcal	15%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	24 g 17 g	34% 85%
Glucides <i>Dont sucres</i>	1 g 1 g	<1% 1%
Protéines	21 g	42%
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	Ligne de production certifiée BRC/IFS
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (Lx l x h)
Unité consommation	3523230052634		Boite carton imprimée refermable, apte au contact alimentaire.	500 g	575 g	190 x 136 x 87 mm
Colis		03523230052641	Colis de 8 boîtes de 500 g	4 kg	4,6 kg	395 x 295 x 181 mm
Palette			Palette type Europe	256 kg	320 kg	Hauteur : 160 cm
			Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation			8	8	64	512