



PRODUIT

La tranche de Fourme d'Ambert AOP est un fromage à pâte persillée au lait pasteurisé, affiné pendant 28 jours minimum. Appellation d'Origine Protégée, la tranche surgelée conserve la forme caractéristique de cette pâte persillée. Cet ingrédient fromager est pratique à utiliser et idéal pour les recettes de salades, sandwiches, plats cuisinés, sauces, pâtes, pizzas.

Environ : 65x65 mm

Dénomination légale de vente	Tranche de Fourme d'Ambert AOP surgelée - Fromage au lait de vache pasteurisé
Ingrédients	Lait de vache pasteurisé (origine France), sel, présure animale, ferments (dont lait)
Site de production	Beugnon-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	% AR**
Energie	1 402 kJ 338 kcal	17%
Matières grasses	28 g	40%
<i>Dont acides gras saturés</i>	2,0 g	10%
Glucides	1,5 g	1%
<i>Dont sucres</i>	<0,5 g	1%
Protéines	20 g	40%
Sel	2,1 g	35%

**Apport 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 surgélation certifié BRC/IFS
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	0406409000

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230011112		Barquette polypropylène avec couvercle	500 g		183 x 139 x 102 mm
Colis		03523230011143	Colis de 8 boîtes de 500 g	4 kg		378 x 286 x 220 mm
Palette			Palette type Europe	224 kg	298 kg	Hauteur : 169 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	8	7	56	448