



PRODUIT

La tranche de raclette est une pâte pressée non cuite issue de lait de vache pasteurisé, affinée pendant 8 semaines minimum. Sa pâte est lisse et homogène avec une croûte lavée et son goût est franc : typique de la raclette. De texture souple à froid, fondante et onctueuse à chaud, cet ingrédient facile à utiliser est idéal pour les raclettes, mais aussi pour la réalisation de tartes salées, feuilletés, pizzas, sans oublier les salades et entrées de saison. Tranche (L x l) : irrégulière 75 x 70 mm


Dénomination légale de vente	Tranche de Raclette surgelée IQF
Ingrédients	Lait de vache pasteurisé (origine France), sel, ferments (dont lait), coagulant, conservateur de surface (E235), plaque de caséine
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	1 370 kJ 330 kcal	17%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	26 g 18 g	37% 90%
Glucides <i>Dont sucres</i>	1 g 0,5 g	0,4% 1%
Protéines	23 g	46%
Sel	1,9 g	32%

**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	04069089

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230009836		Boite carton imprimée refermable, apte au contact alimentaire.	500 g	587,5 g	190 x 136 x 87 mm
Colis		03523230009843	Colis de 8 boîtes de 500 g	4 kg	4,7 kg	395 x 295 x 181 mm
Palette			Palette type Europe	256 kg	325,8 kg	Hauteur : 160 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	8	8	64	512