

FROMAGE BLANC 3.6% MG // 500 G

26210012

Autres formats :
1 kg, 5 kg1896
LA VIETTE

PRODUIT

Le fromage blanc La Viette 3.6% MG/produit fini soit 20% MG/ES est onctueux, au goût frais et naturellement source de protéines. Il est fabriqué au cœur des Deux-Sèvres de manière traditionnelle.

Sa texture, son goût et son onctuosité méritent de le déguster aussi bien en version nature, sucrée, que salée.

Idéal comme ingrédient pour la restauration, il convient à tous les usages : en dessert, mais aussi en sauces, applications traiteur en verrines, appareils pour quiches et tourtes salées...

Dénomination légale de vente	Fromage frais au lait et crème pasteurisés
Ingrédients	Lait pasteurisé (origine France), crème pasteurisée (origine France), ferments (dont lait), coagulant microbien, conservateur : sorbate de potassium (papier traité)
Sites de production	La Viette (79)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	18 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	Entre 2 et 6°C. À consommer dans les 4 jours après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	328 kJ 78 kcal	4%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	3.5 g 2.5 g	5% 13%
Glucides <i>Dont sucres</i>	3.7 g 3.7 g	1% 4%
Protéines	8.0 g	16%
Sel***	0.10 g	2%

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

***Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

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
Marques d'identification	
Nomenclature douanière	04061020

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3474510050683		Pot	500 g	519 g	11.6 x 8.3 cm
Colis		03523230035064	Colis de 12 pots	6 kg	6.37 kg	37.5 x 24 x 16 cm
Palette			Palette type : europe 80*120 bois	300 kg	336 kg	80*120 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation (Europe)	10	5	50	600

FROMAGE BLANC 3.6% MG // 1 KG

26230006

Autres formats :
500 g, 5 kg1896
LA VIETTE

PRODUIT

Le fromage blanc La Viette 3.6% MG/produit fini soit 20% MG/ES est onctueux, au goût frais et naturellement source de protéines. Il est fabriqué au cœur des Deux-Sèvres de manière traditionnelle.

Sa texture, son goût et son onctuosité méritent de le déguster aussi bien en version nature, sucrée, que salée.

Idéal comme ingrédient pour la restauration, il convient à tous les usages : en dessert, mais aussi en sauces, applications traiteur en verrines, appareils pour quiches et tourtes salées...

Dénomination légale de vente	Fromage frais au lait et crème pasteurisés
Ingrédients	Lait pasteurisé (origine France), crème pasteurisée (origine France), ferments (dont lait), coagulant microbien, conservateur : sorbate de potassium (papier traité)
Sites de production	La Viette (79)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	18 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	Entre 2 et 6°C. À consommer dans les 4 jours après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	328 kJ 78 kcal	4%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	3.5 g 2.5 g	5% 13%
Glucides <i>Dont sucres</i>	3.7 g 3.7 g	1% 4%
Protéines	8.0 g	16%
Sel***	0.10 g	2%

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

***Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

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
Marques d'identification	FR 79.354.001 CE
Nomenclature douanière	04061020

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (Lx l x h)
Unité consommation	3474510050782		Pot	1 kg	1.03 kg	14.6 x 10.5 cm
Colis		03523230035071	Colis de 6 pots	6 kg	6.36 kg	46.5 x 31 x 10 cm
Palette			Palette type : europe 80*120 bois	216 kg	247 kg	80*120 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation (Europe)	6	6	36	216

FROMAGE BLANC 3.6% MG // 5 KG

26250000

1896
LA VIETTEAutres formats :
500 g, 1 kg

PRODUIT

Le fromage blanc La Viette 3.6% MG/produit fini soit 20% MG/ES est onctueux, au goût frais et naturellement source de protéines. Il est fabriqué au cœur des Deux-Sèvres de manière traditionnelle.

Sa texture, son goût et son onctuosité méritent de le déguster aussi bien en version nature, sucrée, que salée.

Idéal comme ingrédient pour la restauration, il convient à tous les usages : en dessert, mais aussi en sauces, applications traiteur en verrines, appareils pour quiches et tourtes salées...

Dénomination légale de vente	Fromage frais au lait et crème pasteurisés
Ingrédients	Lait pasteurisé (origine France), crème pasteurisée (origine France), ferments (dont lait), coagulant microbien, conservateur : sorbate de potassium (papier traité)
Sites de production	La Viette (79)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	18 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	Entre 2 et 6°C. À consommer dans les 4 jours après ouverture.


VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	328 kJ 78 kcal	4%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	3.5 g 2.5 g	5% 13%
Glucides <i>Dont sucres</i>	3.7 g 3.7 g	1% 4%
Protéines	8.0 g	16%
Sel***	0.10 g	2%

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

***Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

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
Marques d'identification	
Nomenclature douanière	04061020

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3258070055308		Seau	5 kg	5.19 kg	225*225*195 mm
Colis		03258070055308	Colis de 1 seau			
Palette			Palette type : 80 x 120 EUR bois	450 kg	467 kg	80 x 120 x 112 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation (Europe)	18	5	90	90