



PRODUIT

Palets de chèvre au lait pasteurisé non affiné.

Une texture fine et fondante en bouche, une pâte blanche et homogène. Avec un goût typé chèvre sans être fort, le Chapel'Four convient à tous les amateurs de fromages de chèvre. Prêt à l'emploi et faciles à manipuler. Produit idéal pour les salades de chèvre chaud. Convient aux végétariens.

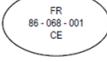
Dénomination légale de vente	Fromage de chèvre au lait pasteurisé
Ingrédients	Lait de chèvre pasteurisé (origine : UE), sel, ferments (dont lait), coagulant
Site de production	Chaunay (86)
Origine du lait	UE
DDM* Garantie client	30 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture Conservation après ouverture	entre +2°C et +6°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	1026 kJ 247 kcal	12%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	19 g 12 g	27% 60%
Glucides <i>Dont sucres</i>	2,0 g 2,0 g	1% 2%
Protéines	17 g	34%
Sel	1,5 g	25%
Calcium	160,0 mg	20%

**Apport Quotidien 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	Ligne de production certifiée BRC/IFS
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	0406105090

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230026765		Barquette plastique thermoformée conditionnée sous atmosphère modifié	240 g	300 g	275 x 122 x 23 mm Diam : 41 mm
Colis		03523230026772	Colis de 5 barquettes	1,2 kg	1,5 kg	277 x 152 x 135 mm
Palette			Palette type Europe	180 kg	250 kg	Hauteur : 154 cm
		Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette	
Palettisation		15	10	150	750	