



PRODUIT

Le Saint Marcellin IGP est un fromage possédant une forme ronde et une croûte fine et fleurie. Affiné durant 14 jours, ce fromage à pâte lisse et homogène a la particularité d'offrir une texture souple et crémeuse avec le temps. Son goût doux s'affirme en vieillissant. Ce célèbre fromage à pâte molle originaire du Dauphiné depuis le 15e siècle bénéficie de l'IGP depuis fin 2013.

Dénomination légale de vente	Fromage au lait de vache thermisé
Ingrédients	Lait de vache thermisé, sel, présure animale, ferments lactiques (dont lait), flore d'affinage
Laiterie de fabrication	Vinay (38)
Origine du lait	France
DDM Garantie client*	30 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2°C et +6° C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	% AQR**
Energie	1069 kJ 258 Kcal	13%
Matières grasses Dont acides gras saturés	22 g 16 g	31% 80%
Glucides Dont sucres	<0.5 g <0.5 g	<1% <1%
Protéines	15 g	30%
Sel	1.2 g	20%
Calcium	150 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	Site de production certifié BRC et IFS
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	04 06 90 93 00 Fromage d'une teneur en poids de MG n'excédant pas 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse excédant 72%

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230035415		Coupele filmée	80 g	87 g	-
Colis		03523230035422	Caisse bois de 8 pièces	0.640 kg	0.840 kg	193x367x43 mm
Palette			Palette type EUR	154 kg	222 kg	80x120x95 cm
			Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	12	20	240	1920		