

TRANCHE DE CHÈVRE AFFINÉ IQF 42 mm // 7 g

73091004



Autre
conditionnement :
2 x 5 kg

PRODUIT

La tranche de chèvre affiné 42 mm présente une croûte blanche à l'extérieur, une texture légèrement friable, un parfum et un goût caprin prononcés.

Cet ingrédient fromager est pratique à utiliser et idéal pour de nombreuses recettes : pizzas, plats cuisinés, quiches, tartes et tourtes salées, sandwiches, paninis, salades... Convient aux végétariens.

Dénomination légale de vente	Fromage surgelé au lait de chèvre pasteurisé
Ingrédients	Lait de chèvre pasteurisé (origine UE), sel, ferments (dont lait), coagulant
Site de production	Soignon (79), Beugnon-Thireuil (79)
Origine du lait	UE
DDM* Garantie client	12 mois
Conditions de stockage avant ouverture	Inférieure ou égale à -18°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AR**
Energie	1 208 kJ 291 kcal	14%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	23 g 16 g	33% 80%
Glucides <i>Dont sucres</i>	1 g 1 g	0% 1%
Protéines	20 g	40%
Sel	1,5 g	25%

**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 production certifié ISO 9001 Ligne de production certifiée BRC/IFS
Marque d'identification	 
Nomenclature douanière	0406909290

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523231231236		Boite carton imprimée refermable, apte au contact alimentaire.	500 g	544 g	190 x 136 x 77 mm
Colis		03523230004640	Colis de 8 boîtes de 500 g	4 kg	5,032 kg	395 x 295 x 160 mm
Palette			Palette type Europe	288 kg	362 kg	Hauteur : 160 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	8	9	72	576