



Cantal Entre Deux PONT DE LA PIERRE AOP 1/32ème



- Affiné 5 mois (+2 mois par rapport au standard de l'AOP)
- Un goût fruité aux arômes beurre et crème
- Frottage et retournement en cave à la main pour une belle croûte boutonée



Fromages Entiers

Produit

Dénomination légale	Cantal Entre Deux AOP
Ingrédients	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques et d'affinage, présure, chlorure de calcium.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLUO garantie entrepôt	35 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.
Conservation après ouverture	A conserver entre +4°C et +8°C.
Code article	135313 01
EAN 13	3023260030324
DUN 14	93023265180683
OGM	<0,9ppm conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	16,5 x 20 x 6

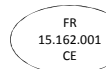
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1532 kJ 369 kcal	460kJ 111kcal	18% 18%	5% 6%
Matières grasses :	29 g	8.7g	41%	12%
dont acides gras saturés :	21 g	6.3g	105%	32%
Glucides :	1,0 g	0g	0,4%	0%
dont sucres :	1,0 g	0g	1,1%	0%
Protéines :	26 g	7.8g	52%	16%
Sel :	2,0 g	0.60g	33%	10%
Calcium :	770 mg	231mg	96%	29%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	1			
Dimensions (L x l x h en cm)	20	x	28	x 9
Poids net / brut (kg)	1,25	/	1,430	
Palettisation				
Nombre de colis par couche	16			
Nombre de couches par palette	10			
Nombre de colis par palette	160			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 105
Poids net / brut (kg)	200	/	253,8	



SOCIETE FROMAGERE DE RIOM

Certifications : ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC

03/10/2018

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes