



Roquefort Cave des TEMPLIERS AOP 1/4 Pain ±675g



- Un persillage intense à la texture onctueuse avec un goût franc aux saveurs boisées.
- 1/4 pain : un format idéal pour réaliser de belles tranches
- Fabriqué selon la même méthode qu'il y a 100 ans avec un affinage sur travées de chênes.



Produit	
Dénomination légale	Roquefort AOP au lait cru de brebis
Ingrédients	LAIT de brebis cru, sel, ferments lactiques et d'affinage, penicillium roqueforti.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLUO garantie entrepôt	40 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +6°C.
Code article	135314 01
EAN 13	3023260029984
DUN 14	93023265180676
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)	19,5 x 9,7 x 5,8

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes				
	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1521 kJ 367 kcal	456kJ 110kcal	18% 18%	5% 6%
Matières grasses :	32 g	9.6g	46%	14%
dont acides gras saturés :	23 g	6.9g	115%	35%
Glucides :	0,8 g	0g	0,3%	0%
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	19 g	5.7g	38%	11%
Sel :	3,7 g	1.1g	62%	19%
Calcium :	547 mg	164mg	68%	21%

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

Conditionnement	
Collisage	
Nombre d'unités par colis	2
Dimensions (L x l x h en cm)	20 x 20 x 7
Poids net / brut (kg)	1,35 / 1,482
Palettisation	
Nombre de colis par couche	15
Nombre de couches par palette	14
Nombre de colis par palette	210
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 113
Poids net / brut (kg)	283,5 / 335,2

FR 12.203.018 SOCIETE DES CAVES Ets Cdt Centre Lebrou
 CE Certifications : ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC

25/10/2018
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes