



## BRIE DE MEAUX NUGIER 3/4 affiné AOP - 1/4 (+/- 750g)



- Moulage manuel « à la pelle » comme autrefois pour une pâte onctueuse et finement persillée.
- Affiné 6 à 8 semaines pour un fromage aux saveurs fruitées et lactées qui plait à tous !
- Un conditionnement en boîte bois qui assure une préservation optimale



## Fromages Entiers

### Produit

Dénomination légale	Brie de Meaux AOP
Ingrédients	LAIT cru de vache, ferments lactiques et d'affinage (LAIT), sel, présure.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLUO garantie entrepôt	16 jours
Conditions de conservation	A conserver entre + 4°C et + 8°C
Code article	20105 01
EAN 13	3023260030577
DUN 14	93023265160838
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	L : 18 x l : 18 x Hauteur : 4

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1199 kJ 289 kcal	360kJ 87kcal	14% 14%	4% 4%
Matières grasses :	23 g	6.9g	33%	10%
dont acides gras saturés :	16 g	4.8g	81%	24%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	21 g	6.3g	42%	13%
Sel :	1,7 g	0.51g	28%	9%
Calcium :	410 mg	123mg	51%	15%

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

### Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	2
Dimensions (L x l x h en cm)	46 x 26 x 6,5
Poids net / brut (kg)	1,5 / 1,83
Palettisation	
Nombre de colis par couche	7
Nombre de couches par palette	22
Nombre de colis par palette	150 (7 colis par couche et 3 colis sur la dernière couche)
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 158
Poids net / brut (kg)	249 / 280

FR  
55 442 001  
CE

Société Fromagère de Raival  
Certifications : ISO 22000, IFS, BRC