



FROMAGES & CHEFS Petit Tentation 100g



- Double crème (32%MG) pour un goût ultra doux
- Un crémeux délicat
- Un conditionnement authentique et élégant



Fromages Entiers

Produit

Dénomination légale	Fromage au lait de vache thermisé (température inférieure à la pasteurisation) et à la crème pasteurisée		
Ingrédients	LAIT de vache thermisé, crème pasteurisée de LAIT de vache, ferments lactiques, sel.		
Origine du lait	France		
DLUO garantie entropôt	20 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +0°C et +6°C.		
Code article	24025 01		
EAN 13	3237051002883		
DUN 14	13237051002880		
OGM	Non		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Diamètre : 8,5 x Hauteur : 3,0		

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1381 kJ 334 kcal	414kJ 100kcal	16% 17%	5% 5%
Matières grasses :	32 g	9.6g	46%	14%
dont acides gras saturés :	22 g	6.6g	110%	33%
Glucides :	1,6 g	0g	0,6%	0%
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	10 g	3.0g	20%	6%
Sel :	1,6 g	0.48g	27%	8%

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

Conditionnement

Collisage			
Nombre d'unités par colis	6		
Dimensions (L x l x h en cm)	40	x 20	x 4,8
Poids net / brut (kg)	0,6	/	0.706
Palettisation			
Nombre de colis par couche	12		
Nombre de couches par palette	30		
Nombre de colis par palette	360		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x 80	x 159
Poids net / brut (kg)	216	/	274

FR 38 409 001 CE Etoile du Vercors - Les Loyes - SAINT JUST DE CLAIR
Certification : IFS