



**BRIDEL Brie 50% +/-2,9 Kg**



- Une saveur douce adaptée à tous les palets
- Une texture onctueuse et fondante
- 3 formats disponibles (2,9kg - 1 kg -180g) pour mieux répondre à vos besoins



## Fromages Entiers

### Produit

Dénomination légale	Brie
Ingrédients	LAIT, sel, ferments
Origine du lait	France
DLUO garantie entrepôt	27 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.
Code article	30786 01
EAN 13	3155250007532
DUN 14	93428201307863
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)	Diamètre: 34 x Hauteur: 3,5

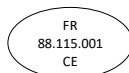
### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1211 kJ 292 kcal	363kJ 88kcal	14% 15%	4% 4%
Matières grasses :	24 g	7.2g	34%	10%
dont acides gras saturés :	17 g	5.1g	85%	26%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	19 g	5.7g	38%	11%
Sel :	1,4 g	0.42g	23%	7%
Calcium :	510 mg	153mg	64%	19%

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

### Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	1
Dimensions (L x l x h en cm)	37,4 x 36,8 x 5,8
Poids net / brut (kg)	2,9 / 3,08
Palettisation	
Nombre de colis par couche	6
Nombre de couches par palette	30
Nombre de colis par palette	180
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 187
Poids net / brut (kg)	522 / 580



MARCILLAT CORCIEUX

Certifications : ISO 14001, ISO 22000, BRC, IFS

26/06/2019  
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 395 076 991 - RCS Rennes