



FROMAGES & CHEFS Saint Félicien coupelle grès grand affinage 150g



- Un goût très doux avec une légère acidité
- Une texture fondante agréable
- Conditionnement en coupelle grès : maintient le produit et idéale à chaud



Fromages Entiers

Produit	
Dénomination légale	Fromage au lait de vache thermisé (température inférieure à la pasteurisation) et à la crème pasteurisée
Ingrédients	LAIT thermisé de vache, crème pasteurisée (LAIT), sel, ferments lactiques.
Origine du lait	France
DLUO garantie entrepôt	23 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +0°C et +6°C.
Code article	90251 01
EAN 13	3258130902511
DUN 14	13258130902518
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 : 12 x Hauteur : 4,0

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1232 kJ 298 kcal	370kJ 89kcal	15%	4%
Matières grasses :	27 g	8.1g	39%	12%
dont acides gras saturés :	19 g	5.7g	95%	29%
Glucides :	1,7 g	0.5g	0,7%	0%
dont sucres :	1,0 g	0g	1,1%	0%
Protéines :	12 g	3.6g	24%	7%
Sel :	1,3 g	0.39g	22%	7%
Calcium :	110 mg	33mg	14%	

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	6
Dimensions (L x l x h en cm)	40 x 30 x 4,8
Poids net / brut (kg)	0,9 / 2,365
Palettisation	
Nombre de colis par couche	8
Nombre de couches par palette	30
Nombre de colis par palette	240
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 159
Poids net / brut (kg)	216 / 587,6

FR 38 500 001 CE Fromagerie du Dauphiné - TECHE
Certification : IFS

Date de mise à jour : 28/01/2021 Date d'édition : 21/01/2022

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