



## 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.



## Fromages Entiers

### 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	19276	01	
EAN 13	3023260029984		
DUN 14	93023265151348		
OGM	Non		
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 :	1507 kJ 364 kcal	452kJ 109kcal	18% 18%	5% 5%
Matières grasses :	32 g	9.6g	46%	14%
dont acides gras saturés :	23 g	6.9g	115%	35%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
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

Collage	
Nombre d'unités par colis	4
Dimensions (L x l x h en cm)	20,6 x 20,6 x 14,2
Poids net / brut (kg)	2,7 / 3
Palettisation	
Nombre de colis par couche	15
Nombre de couches par palette	7
Nombre de colis par palette	105
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 114,4
Poids net / brut (kg)	283,5 / 340

FR  
12.203.018  
CE

SOCIETE DES CAVES Ets Cdt Centre Lebrou

Certifications : ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC