



## Cantal Entre Deux PONT DE LA PIERRE AOP 1/32ème



- Affiné 5 mois (+2 mois par rapport au standard de l'AOP)
- Un goût fruité aux arômes beurre et crème
- Frottage et retournement en cave à la main pour une belle croûte boutonnée



## Fromages Entiers

### Produit

Dénomination légale	Cantal Entre Deux AOP
Ingrédients	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques et d'affinage, présure, chlorure de calcium.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLUO garantie entrepôt	35 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.
Conservation après ouverture	A conserver entre +4°C et +8°C.
Code article	20031 01
EAN 13	3023260030324
DUN 14	93023265160104
OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	20 x 14,5 x 6

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1532 kJ 369 kcal	460kJ 111kcal	18% 18%	5% 6%
Matières grasses :	29 g	8.7g	41%	12%
dont acides gras saturés :	21 g	6.3g	103%	32%
Glucides :	1,0 g	0g	0,4%	0%
dont sucres :	1,0 g	0g	1,1%	0%
Protéines :	26 g	7.8g	52%	16%
Sel :	2,0 g	0.60g	33%	10%

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

### Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	2
Dimensions (L x l x h en cm)	20 x 28 x 9
Poids net / brut (kg)	2,5 / 2,7

Palettisation	
Nombre de colis par couche	16
Nombre de couches par palette	10
Nombre de colis par palette	160
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 144
Poids net / brut (kg)	400 / 457

FR 15.162.001 SOCIETE FROMAGERE DE RIOM  
CE Certifications : ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC