



Fromages Entiers

Produit

Dénomination légale	Tomme de Savoie		
Ingrédients	LAIT de vache, sel, ferments, présure.		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DLUO garantie entrepôt	30 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.		
Code article	90035 01		
EAN 13	3294580900356		
DUN 14	93294580004347		
OGM	Non		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés.		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Diamètre: 19-20 x Hauteur: 4,5-7		

Tomme de Savoie 29% MG Pochat IGP +/- 1,7kg



Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1498 kJ 361 kcal	449kJ 108kcal	18% 18%	5% 5%
Matières grasses :	29 g	8.7g	41%	12%
dont acides gras saturés :	22 g	6.6g	110%	33%
Glucides :	1,0 g	0g	0,4%	0%
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	24 g	7.2g	48%	14%
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)	44	x	21	x 7,5
Poids net / brut (kg)	3,5	/	3,644	
Palettisation				
Nombre de colis par couche	7			
Nombre de couches par palette	15			
Nombre de colis par palette	105			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 127,5
Poids net / brut (kg)	367,5	/	404,6	

- Fabriqué depuis plus d'un siècle à partir de lait savoyard entier de notre propre collecte
- Affiné 1 mois minimum sur des planches en bois
- Un goût franc aux arômes délicats et subtils avec une pâte souple



SOCIETE FROMAGERE DES HAUTS DE SAVOIE

Certification : absence