



FROMAGES & CHEFS Beaufort POCHAT AOP +/-400g



- Des beauforts fabriqués artisanalement dans les fruitières des 3 vallées du Beaufortain, de la Tarentaise et de la Maurienne
- Affinés avec soin par les frères Berolatti, maîtres affineurs, dans une cave historique créée en 1919
- 5 mois d'affinage minimum, où le fromage sera salé, frotté et retourné tous les 15 jours pour développer un goût fruité aux arômes floraux



Fromages Entiers

Produit

| | | | |
|-------------------------------------|---|---|------------|
| Dénomination légale | Beaufort AOP | | |
| Ingrédients | LAIT cru de vache, sel, ferments, présure animale | | |
| Origine du lait | Produit non concerné par le décret | | |
| DLUO garantie entrepôt | 30 jours | | |
| Conditions de conservation | Température de conservation: +4 et +8°C | | |
| Code article | 94458 01 | | |
| EAN 13 | 3294587326005 | | |
| DUN 14 | 93294580001254 | | |
| OGM | Non | | |
| Ionisation | Non | | |
| Allergènes | Lait et dérivés. | | |
| Contaminations croisées | Néant | | |
| Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm) | 20-22,5 | x | 8-10 x 4-8 |

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

| | Pour 100g | par portion de 30g | % d'AR* pour 100g | % d'AR* par portion |
|----------------------------|---------------------|-----------------------|----------------------|------------------------|
| Energie : | 1689 kJ 407 kcal | 507kJ 122kcal | 20% 20% | 6% 6% |
| Matières grasses : | 33 g | 9.9g | 47% | 14% |
| dont acides gras saturés : | 22 g | 6.6g | 110% | 33% |
| Glucides : | 1,5 g | 0g | 0,6% | 0% |
| dont sucres : | 0 g | 0g | 0,0% | |
| Protéines : | 26 g | 7.8g | 52% | 16% |
| Sel : | 1,1 g | 0.33g | 18% | 6% |
| Calcium : | 820 mg | 246mg | 103% | 31% |

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

Conditionnement

| Colisage | | | | |
|-------------------------------|-----------|---|----|-------------|
| Nombre d'unités par colis | 4 | | | |
| Dimensions (L x l x h en cm) | 32 | x | 22 | x 10 |
| Poids net / brut (kg) | 1,6 à 2,0 | | / | 1,81 à 2,21 |
| Palettisation | | | | |
| Nombre de colis par couche | 10 | | | |
| Nombre de couches par palette | 10 | | | |
| Nombre de colis par palette | 100 | | | |
| Dimension (L x l x h en cm) | 120 | x | 80 | x 114,4 |
| Poids net / brut (kg) | 160 à 221 | | / | 204 à 265 |

FR
74.011.060
CE

SOCIETE FROMAGERE D'ANNECY

Certification : IFS

17/05/2018
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes