

Brie 50 %



- ✓ Une saveur douce adaptée à tous les palets,
- ✓ Une texture onctueuse et fondante,
- ✓ Deux formats disponibles (1 kg et environ 2,9 kg) pour mieux répondre à vos besoins.

PRODUIT	Brie 1 kg	Brie 2,9 kg
Dénomination	Fromage à pâte molle au lait pasteurisé	
Ingrédients	<i>Lait</i> de vache, sel, ferments lactiques (<i>lait</i>)	
Poids Net	1 kg	Poids variable, environ 2,9 kg
Taux de Matière Grasse	24 % MG / produit fini	24 % MG / produit fini
DLUO (garantie entrepôt)	27 jours	
Température de conservation	Entre + 4°C et + 8°C	
Code Article + VL	30 716 02	30 786 01
EAN 13	3 42820 030716 8	3 15525 000753 2

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES

	Pour 100 g	Par portion de 30 g
Energie	296 kcal/1 228 kJ	89 kcal/368 kJ
Matières Grasses	24 g	7,2 g
Dont acides gras saturés	17 g	5,1 g
Glucides	0 g	0 g
Dont sucres	0 g	0 g
Protéines	20 g	6 g
Sel	1,3 g	0,39 g
Calcium	500 mg soit 64% des AR*	150 mg soit 19% des AR*

*Apports Recommandés

CONDITIONNEMENT	Brie 1 kg	Brie 2,9 kg
Colisage	Colis de 2 bries	Colis de 1 brie
Dimensions (L x l x h en cm)	39 x 23,3 x 6,5	37,4 x 36,8 x 5,8
Poids Net (kg)	2 kg	2,9 kg
Poids Brut (kg)	2,15 kg	3 kg
Palettisation	280 colis (28 couches de 10 colis)	180 colis (30 couches de 6 colis)
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 169	120 x 80 x 186
Poids Net (kg)	560 kg	522 kg
Poids Brut (kg) dont 25 Kg de palette	629 kg	580 kg

