



Pointe de brie Bridel Fromages & Chefs, 180g



- Une saveur douce adaptée à tous les palets
- Une texture onctueuse et fondante
- Une pointe de Brie, prête à l'emploi, pour mieux répondre à vos besoins

Fromages Entiers

Produit

Dénomination légale	Fromage à pâte molle à croûte fleurie		
Ingrédients	LAIT pasteurisé, sel, ferments lactiques et d'affinage.		
Origine du lait	France		
DLUO garantie entrepôt	27 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre + 4°C et + 8°C		
Code article	38730 01		
EAN 13	3428200387306		
DUN 14	03428201387305		
OGM	Non		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	16	x	8 x 2,5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1473 kJ 356 kcal	442kJ 107kcal	18% 18%	5% 5%
Matières grasses :	32 g	9.6g	46%	14%
dont acides gras saturés :	22 g	6.6g	110%	33%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	17 g	5.1g	34%	10%
Sel :	1,2 g	0.36g	20%	6%

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

Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis	16		
Dimensions (L x l x h en cm)	39,5	x	19,8 x 9,5
Poids net / brut (kg)	2,88	/	3,098
Palettisation			
Nombre de colis par couche	11		
Nombre de couches par palette	18		
Nombre de colis par palette	198		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 182
Poids net / brut (kg)	570,24	/	638,4

FR
88.115.001
CE

MARCILLAT CORCIEUX

Certifications : ISO 14001, ISO 22000, BRC, IFS