



**PRESIDENT PROFESSIONNEL CROUSTI'FROMAGE Panés
frais Emmental 100gx24**



panés à l'emmental savoureux : une panure croustillante et une garniture moelleuse

- Des panés à l'emmental pour varier vos plats protidiques
- Une mise en oeuvre facile : cuisson au four rapide et sans ajout de matière grasse
- Un pané équilibré, en accord avec les recommandations sur GEMRCN (taux de MG <15% et rapport P/L >1)



Fromages Solutions

Produit	
Dénomination légale	Préparation culinaire panée au fromage
Ingrédients	Fromages (LAIT) (Fromage à pâte molle, fromage blanc, emmental (14%), mozzarella), chapelure (farine de BLE, levure, sel, dextrose), eau, fécule de manioc, huile de coprah, blanc d'ŒUF, farine de BLE, sel, épaississants (farine de graines de caroube (E410), gomme xanthane(E415)), conservateur : sorbate de potassium (E202). Présence possible de SOJA, MOUTARDE, CELERI et FRUITS A COQUE
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLC garantie entrepôt	28 jours
Conditions de conservation	A conserver au froid entre +2°C et +6°C.
Code article	143572 01
EAN 13	3428201435723
DUN 14	03428204357206
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés, blé et dérivés, œufs et dérivés.
Contaminations croisées	Céleri, soja, moutarde et fruits à coques
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	31 x 24 x 9,2

Date d'édition : 02/08/2023
Date de mise à jour : 18/07/2023

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 100g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1028 kJ 246 kcal	1028kJ 246kcal	12%	12%
Matières grasses :	14 g	14g	20%	20%
dont acides gras saturés :	12 g	12g	60%	60%
Glucides :	12 g	12g	4,6%	5%
dont sucres :	2,0 g	2.0g	2,2%	2%
Protéines :	18 g	18g	36%	36%
Sel :	1,4 g	1.4g	23%	23%
Calcium :	314 mg	314mg	39%	39%

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

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	2
Dimensions (L x l x h en cm)	32,7 x 26 x 20,5
Poids net / brut (kg)	4,8 / 5,41
Palettisation	
Nombre de colis par couche	8
Nombre de couches par palette	6
Nombre de colis par palette	48
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 138
Poids net / brut (kg)	230,4 / 285

FR 88.115.001 MARCILLAT CORCIEUX
CE Certifications : ISO 22000, BRC, IFS