

## Fromages Entiers

### Produit

Dénomination légale	Fromage au lait pasteurisé
Ingrédients	LAIT de vache entier et pasteurisé, sel, ferments (LAIT), présure
Origine du lait	France
DLC garantie entrepôt	25 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.
Code article	175144 01
EAN 13	3294581751445
DUN 14	03294580005778
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Diamètre:14 x Hauteur: 3

Fromage pour tartiflette au lait de montagne Délice des Neiges 440g



### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1309 kJ 316 kcal	393kJ 95kcal	16% 16%	5% 5%
Matières grasses :	26 g	7.8g	37%	11%
dont acides gras saturés :	14 g	4.2g	70%	21%
Glucides :	0,5 g	0g	0,2%	0%
dont sucres :	0,5 g	0g	0,6%	0%
Protéines :	20 g	6.0g	40%	12%
Sel :	1,4 g	0.42g	23%	7%

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

### Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	6
Dimensions (L x l x h en cm)	42,8 x 28,6 x 4,8
Poids net / brut (kg)	2,64 / 2,865
Palettisation	
Nombre de colis par couche	6
Nombre de couches par palette	16
Nombre de colis par palette	96
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 91,8
Poids net / brut (kg)	253,44 / 285,04

Fabriqué et affiné en Haute-Savoie (affinage 12-15 jours environ)  
Lait origine Auvergne & Rhône Alpes  
Moelleux à cœur  
Goût floral et parfumé

FR Fromagerie de la Tournette  
74.128.050  
CE Certification : IFS

