

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	35 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
74.128.050
CE

Fromagerie de la Tournette

