



Camembert LANQUETOT moulé à la louche 250g



- Moulé à la louche au coeur du pays d'Auge depuis 1843
- Une croûte fine et tourmentée avec une pâte qui s'affine rapidement
- Un goût intense avec des notes soufrées et de sous-bois



Fromages Entiers

Produit

Dénomination légale	Camembert fabriqué dans le Pays d'Auge
Ingrédients	LAIT thermisé, sel, ferments lactiques et d'affinage.
Origine du lait	Normandie
DDM garantie entrepôt	21 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.
Code article	18269 01
EAN 13	3023260029755
DUN 14	03023265150744
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: 11 x Hauteur: 3,5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1154 kJ 278 kcal	346kJ 83kcal	14%	4%
Matières grasses :	22 g	6.6g	31%	9%
dont acides gras saturés :	16 g	4.8g	78%	24%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	20 g	6.0g	40%	12%
Sel :	1,7 g	0.51g	28%	9%
Calcium :	245 mg	74mg	31%	

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	6
Dimensions (L x l x h en cm)	39 x 23,7 x 6,2
Poids net / brut (kg)	1,5 / 1,74
Palettisation	
Nombre de colis par couche	10
Nombre de couches par palette	25
Nombre de colis par palette	250
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 170
Poids net / brut (kg)	375 / 459,5

FR
14.478.001
CE

SOCIETE FROMAGERE D'ORBEC

Certifications : IFS, ISO 9001, ISO 22000