

# NUGIER

**BRIE DE MEAUX NUGIER 3/4 affiné AOP - 1/4 (+/- 750g)**



- Moulage manuel « à la pelle » comme autrefois pour une pâte onctueuse et finement persillée.
- Affiné 6 à 8 semaines pour un fromage aux saveurs fruitées et lactées qui plaît à tous !
- Un conditionnement en boîte bois qui assure une préservation optimale



## Fromages Entiers

### Produit

|                                     |   |          |               |
|-------------------------------------|---|----------|---------------|
| Dénomination légale                 | Brie de Meaux AOP Lait cru  |          |               |
| Ingrédients                         | LAIT cru de vache, ferments lactiques et d'affinage (LAIT), sel, présure. |          |               |
| Origine du lait                     | Produit non concerné par le décret  |          |               |
| DDM garantie entrepôt               | 16 jours  |          |               |
| Conditions de conservation          | A conserver entre + 4°C et + 8°C  |          |               |
| Code article                        | 20105   | 01       |               |
| EAN 13                              | 3023260030577   |          |               |
| DUN 14                              | 93023265160838  |          |               |
| 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) | L : 18  | x l : 18 | x Hauteur : 4 |

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

|                            | Pour 100g           | par portion de 30g | % d'AR* pour 100g | % d'AR* par portion |
|----------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| Energie :                  | 1199 kJ<br>289 kcal | 360kJ<br>87kcal    | 14%<br>14%        | 4%<br>4%            |
| Matières grasses :         | 23 g                | 6.9g               | 33%               | 10%                 |
| dont acides gras saturés : | 16 g                | 4.8g               | 81%               | 24%                 |
| Glucides :                 | 0 g                 | 0g                 | 0,0%              |                     |
| dont sucres :              | 0 g                 | 0g                 | 0,0%              |                     |
| Protéines :                | 21 g                | 6.3g               | 42%               | 13%                 |
| Sel :                      | 1,7 g               | 0.51g              | 28%               | 9%                  |
| Calcium :                  | 413 mg              | 124mg              | 51%               | 15%                 |

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

### Conditionnement

| Colisage                      |  |
|-------------------------------|--|
| Nombre d'unités par colis     | 2  |
| Dimensions (L x l x h en cm)  | 46 x 26 x 6,5  |
| Poids net / brut (kg)         | 1,5 / 1,83   |
| Palettisation                 |  |
| Nombre de colis par couche    | 7  |
| Nombre de couches par palette | 22   |
| Nombre de colis par palette   | 150 (7 colis par couche et 3 colis sur la dernière couche) |
| Dimension (L x l x h en cm)   | 120 x 80 x 158   |
| Poids net / brut (kg)         | 249 / 280  |

FR 55 442 001 CE Société Fromagère de Raival  
Certifications : ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC

Date de mise à jour : 28/01/2021 Date d'édition : 16/02/2024  
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes