

Chaussée aux moines La P'tite Tranche préemballé 160x20g



Une délicieuse Pâte Pressée Non Cuite recouverte d'une croûte dorée morgée avec :

- Une saveur unique
- Un goût fin et équilibré
- Une texture moelleuse, fondante en bouche Fabriquée en France, au lait 100% Français

Un emballage souple retravaillé pour limiter la consommation de plastique

Un format pratique pour une prise en main optimale et une ouverture facile





Fromages Convives

Produit

Dénomination légale	Fromage à pâte préssée non cuite au lait de vache pasteurisé				
Ingrédients	LAIT de vache pasteurisé (origine France), sel, ferments (LAIT), conservateur				
	E235	10,00			
Origine du lait	France				
DDM garantie entrepôt	40 jours				
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C - Conditionné sous atmosphère protectrice.				
Code article	302419 01				
EAN 13	3428202420209				
DUN 14	13428202420206				
OGM	<0,9% conformément à la réglementation				
Ionisation	Non				
Allergènes	Laits et dérivés.				
Contaminations croisées	Néant				
Dimensions de l'UC (L x I x h) (cm)	29.8 x 26.6 x 18.3				

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

		par portion	% d'AR*	% d'AR*	7
	Pour 100g	de 20g	pour 100g	par portion	- 1
Energie:	1353 kJ	271kJ	16%	3%	
	326 kcal	65kcal	16%	3%	- 1
Matières grasses :	26 g	5.2g	37%	7%	- 1
dont acides gras saturés :	20 g	4.0g	100%	20%	- 1
Glucides:	0,5 g	0g	0,2%	0%	- 1
dont sucres :	0,5 g	0g	0,6%	0%	- 1
Protéines :	23 g	4.6g	46%	9%	- 1
Sel:	1,7 g	0.34g	28%	6%	odudo
Calcium:	655 mg	131mg	82%	16%	200
* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal					

Conditionnement

Colisage		399		
Nombre d'unités par colis	160	ZEN		
Dimensions (L x I x h en cm)	29,8 x 26,6 x 18,3	-SI		
Poids net / brut (ka)	3.2 / 3.75	84€		
Palettisation		6 62		
Nombre de colis par couche	12	g		
Nombre de couches par palette	9			
Nombre de colis par palette	108	capital		
Dimension (L x I x h en cm)	120 x 80 x 179,2	an		
Poids net / brut (ka)	346 / 430	SNG		

FR 44.023.001 CE

SOCIETE FROMAGERE DE BOUVRON

Certifications: ISO 14001, ISO 22000, IFS