



Fromage fouetté nature, 150g, Président Professionnel



Une texture aérée, facile à travailler et à cuisiner. Sans additifs. Lait Français. Idéal sur divers usages : sandwichs, bagels, wraps, soupes, sauces, verrines, galettes, sushis... A chaud ou à froid

## Fromages Solutions

### Produit

Dénomination légale	Fromage fouetté nature
Ingrédients	Fromage au LAIT de vache pasteurisé, protéines de LAIT, sel. Traces éventuelles de FRUITS A COQUES, LAIT de chèvre et de brebis.
Origine du lait	France (hors protéines de lait)
DDM garantie entrepôt	40 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +6°C.
Conservation après ouverture	A conserver entre +2°C et +6°C et à consommer dans les 5 jours.
Code article	302700 01
EAN 13	3428202430307
DUN 14	13428202430304
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés.
Contaminations croisées	Traces possibles de lait de chèvre et de brebis, de fruits à coque
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	9,5 x 9,5 x 5,4

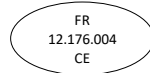
### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1081 kJ 258 kcal			
Matières grasses :	25 g			
dont acides gras saturés :	17 g			
Glucides :	3 g			
dont sucres :	3 g			
Protéines :	5,3 g			
Sel :	1,0 g			

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

### Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	12			
Dimensions (L x l x h en cm)	30	x	19,5	x 11,2
Poids net / brut (kg)	1.8	/	2.1	
Palettisation				
Nombre de colis par couche	12			
Nombre de couches par palette	15			
Nombre de colis par palette	180			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 150,3
Poids net / brut (kg)	324	/	403	



SOCIETE FROMAGERE DE RODEZ

Certifications : ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, IFS, ISO 45001