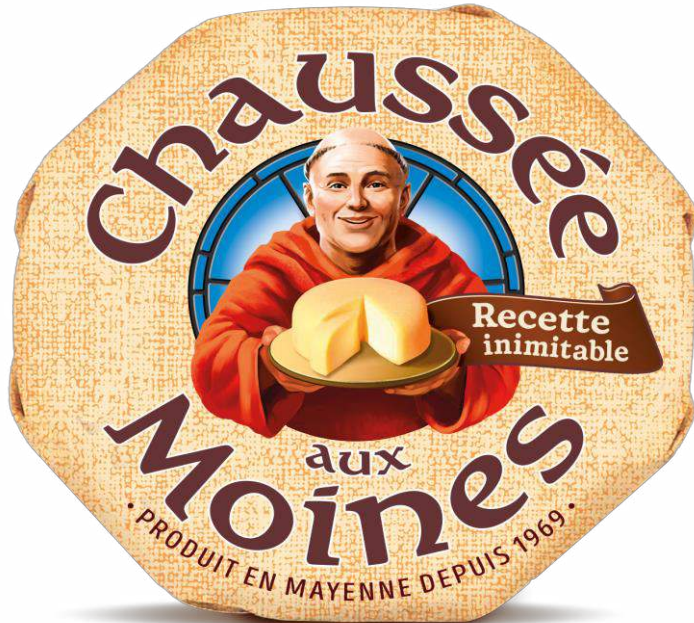




CHAUSSEE AUX MOINES 340g



- Une fine croûte dorée, une pâte moelleuse à la saveur unique
- Un produit facilement portionnable en 8 ou 12 parts
- Riche en calcium : 174 mg de calcium par portion classique de 28 g, recommandé dans 8 menus minimum sur 20



Fromages Entiers

Produit

Dénomination légale	Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé		
Ingrédients	LAIT de vache (origine France), sel, ferments (LAIT), conservateur : natamycine (E235).		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	30 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.		
Code article	38692	01	
EAN 13	3228022150092		
DUN 14	03428201386926		
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:10,5	x	Hauteur: 4,5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1265 kJ 305 kcal	380kJ 92kcal	15%	5%
Matières grasses :	25 g	7.5g	36%	11%
dont acides gras saturés :	18 g	5.4g	90%	27%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	20 g	6.0g	40%	12%
Sel :	1,6 g	0.48g	27%	8%
Calcium :	575 mg	173mg	72%	22%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	8
Dimensions (L x l x h en cm)	39 x 29,8 x 6,4
Poids net / brut (kg)	2,72 / 2,94
Palettisation	
Nombre de colis par couche	8
Nombre de couches par palette	26
Nombre de colis par palette	208
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 181,4
Poids net / brut (kg)	565.76 / 636.52

FR
53.084.001
CE

Société Fromagère de Craon

Certifications : IFS, FSSC 22000, ISO 14001

Date de mise à jour : 02/01/2025 Date d'édition : 03/01/2025

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes