



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Chèvre dés barquette 500g**



- Le fromage de chèvre : 2ème fromage préféré des français
- Un goût frais, légèrement typé, allié à une texture fondante
- De multiples usages : salades, cakes, tartes...
- Calibrés et faciles à manipuler pour une bonne maîtrise du coût matière

**Fromages Solutions**

**Produit**

Dénomination légale	Fromage au lait de chèvre		
Ingrédients	LAIT pasteurisé de chèvre, arôme naturel de fromage de chèvre (LAIT), sel, ferments lactiques (LAIT), conservateur : sorbate de potassium (E202).		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	33 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.		
Conservation après ouverture	A consommer dans les 3 jours après ouverture		
Code article	38842 01		
EAN 13	3428200388426		
DUN 14	03428201388425		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait de chèvre et dérivés.		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	14,5	x	14,5 x 8,5

**Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes**

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1208 kJ 291 kcal	362kJ 87kcal	14%	4%
Matières grasses :	23 g	6.9g	33%	10%
dont acides gras saturés :	16 g	4.8g	80%	24%
Glucides :	3,0 g	0.9g	1,2%	0%
dont sucres :	3,0 g	0.9g	3,3%	1%
Protéines :	18 g	5.4g	36%	11%
Sel :	1,3 g	0.39g	22%	7%
Calcium :	500 mg	150mg	63%	19%

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

**Conditionnement**

<b>Colisage</b>	
Nombre d'unités par colis	4
Dimensions (L x l x h en cm)	15,5 x 30 x 16
Poids net / brut (kg)	2 / 2,213
<b>Palettisation</b>	
Nombre de colis par couche	20
Nombre de couches par palette	7
Nombre de colis par palette	140
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 129
Poids net / brut (kg)	280 / 334

FR 79.299.001 CE SOCIETE FROMAGERE DE RIBLAIRE  
Certifications : ISO 22000, IFS, ISO 14001