

# Fromages Entiers

## Produit

Dénomination légale	Brie
Ingrédients	LAIT de vache pasteurisé (origine France), sel, ferments, coagulant microbien
Origine du lait	France
DDM garantie entrepôt	40 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.
Code article	44654 01
EAN 13	3070050400102
DUN 14	03228025030445
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: 19 x Hauteur: 3,7

### Brie pasteurisé 1kg 60% MG Le Plaisir de Roy



## Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

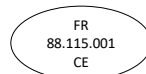
	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1436 kJ 347 kcal	431kJ 104kcal	17% 17%	5% 5%
Matières grasses :	31 g	9.3g	44%	13%
dont acides gras saturés :	22 g	6.6g	110%	33%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	17 g	5.1g	34%	10%
Sel :	1,4 g	0.42g	23%	7%
Calcium :	450 mg	135mg	56%	17%

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

## Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	2
Dimensions (L x l x h en cm)	39 x 23,3 x 6,5
Poids net / brut (kg)	2 / 2,21
Palettisation	
Nombre de colis par couche	10
Nombre de couches par palette	28
Nombre de colis par palette	280
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 195
Poids net / brut (kg)	560 / 643

Une saveur douce adaptée à tous les palais  
Une texture onctueuse et fondante



MARCIILLAT CORCIEUX

Certifications : ISO 22000, BRC, IFS, ISO 14001

G.L.F. - Les Placis - 35230 BOURGBARRE