

Fromages Entiers

Produit

Dénomination légale	Roquefort AOP au lait cru de brebis		
Ingrédients	LAIT de brebis cru, sel, ferments lactiques et d'affinage (LAIT), Penicillium roqueforti		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DDM garantie entrepôt	90 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +6°C.		
Code article	66929	02	
EAN 13	3482010000541		
DUN 14	93482015060284		
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)	19,5	x	9,7 x 10,5

Roquefort AOP demi-pain x4



Un fromage d'Appellation d'Origine Protégée
A découper en fonction de vos besoins (tranches, dés, miettes...)
Donne du caractère à vos préparations chaudes et froides.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1510 kJ 365 kcal	453kJ 110kcal	18%	5%
Matières grasses :	32 g	9.6g	46%	14%
dont acides gras saturés :	23 g	6.9g	115%	35%
Glucides :	0,8 g	0g	0,3%	0%
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	19 g	5.7g	38%	11%
Sel :	3,5 g	1.1g	62%	18%
Calcium :	547 mg	164mg	68%	21%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	4
Dimensions (L x l x h en cm)	39,6 x 19,9 x 11,4
Poids net / brut (kg)	5,4 / 5,8
Palettisation	
Nombre de colis par couche	12
Nombre de couches par palette	8
Nombre de colis par palette	96
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 107
Poids net / brut (kg)	518,4 / 582

FR
12.203.018
CE

SOCIETE DES CAVES Ets Cdt Centre Lebrou
Certifications : ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC

