



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage à pâte pressée demie cuite au lait de vache pasteurisé
- Descriptif produit :** Frais. Origine Espagne. Carton de 2 pièces, soit 5 kg env.
- Conservation :** Frais, Entre 4° et 8°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT de vache pasteurisé (origine Espagne) (98,91%), ferments lactiques (0,9%), sel (0,18%), coagulant (0,01%), conservateur en surface : E235, stabilisant : chlorure de calcium E509

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Espagne

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation :** Espagne
- N° d'agrément :** ES 15.00366/L CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 55
- Allergènes majeurs :** Lait

Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Appell. Origine Protégée AOP
Bio AB :	
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 62% mais <= 72%, n.d.a.

Atouts

Atout : La tomme catalane est très appréciée pour sa pâte souple, onctueuse et ses arômes fruités.
Elle peut-être dégustée seule sur un plateau de fromage ou être cuisinée : raclette, fondues, burgers, gratins, salades, quiches, tartes salées, croque-monsieur ...

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver entre 0-8°C
Conservation après ouverture :	A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture
Mise en œuvre :	Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,447	349	29	20	3	1	0.5	22	2.3

Vitamines :	Calcium (mg) : 660.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.76
Type de matières grasses :	Aucune
Catégorie GEMRCN :	15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :	8/20 mini

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	2.5	0	2.5	Kilogramme		210x210x70	8410672000406
Palette	420	0	420	Kilogramme	84	1200x800x1386	
Colis	5	0	5	Kilogramme		467x240x103	98410672000409
Couche	3.5	0	3.5	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			