



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage à pâte dure au lait cru de vache
- Descriptif produit :** Frais.
- Conservation :** Frais, +4 À +8°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cru
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Barquette de 0.500 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** LAIT cru de vache (origine Italie) (98,371%), sel (1,6%), présure (0,004%), conservateur : lysozyme (protéine d'OEUF) (0,025%)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Italie

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

Pays de transformation : Italie

N° d'agrément : IT 05.394 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 56

Allergènes majeurs : Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Appell. Origine Protégée AOP

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069061 - Grana padano, parmigiano reggiano, d'une teneur en poids de matières grasses $\leq 40\%$ et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $\leq 47\%$ (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

Atouts

Atout : La Grana Padano AOP est un fromage Italien traditionnel fabriqué à base de lait de vache dont l'affinage minimum est de 9 mois. Sa oâte pressée lui apporte une texture friable et granuleuse. Il peut se déguster à l'apéritif, seul et en morceaux, soit râpé sur des pâtes ou dans des risottos. Il apportera un goût fruité à vos plats.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°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							
1,654	398	29	18	0	0	0	33	1.5

Vitamines : Calcium (mg) : 1165.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.14

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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
Couche	18	0	36	Barquette	9		
Pièce unitaire	0.5	0.54	1	Barquette			
Sachet	0.5	0.54	1	Barquette			
Palette	306	407.5	612	Barquette	153	1200x800x1680	15420024192659
Colis	2	2.5	4	Barquette		388x263x153	25420024126507
Barquette	0.5	0.54	1	Barquette		280x200x45	5420024126503