



Auvergne -  
Rhône-Alpes

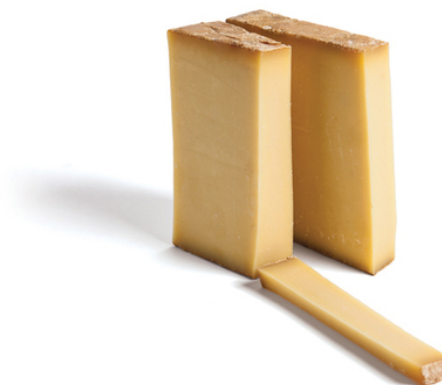


Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Fromage à pâte pressée cuite au lait cru
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Lait cru de vache. Fabriqué en chalet d'alpage et affiné par la maison Pochat à Annecy en Haute-Savoie. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. Le lait à l'école : 08S.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi, Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	Autres fromages - Forfait 8
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT cru de vache cru , sel, ferments (dont LAIT), présure animale

*La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.*

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
sel	Union Europ., Hors UE
ferments	Union Europ., Hors UE

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 63]  
**N° d'agrément :** FR 63.113.081 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 23  
**Allergènes majeurs :** Lait  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Labels :** Appell. Origine Protégée AOP  
**Bio AB :**  
**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 04069093 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 72%, n.d.a.

## Atouts

**Atout :** L'Affineur du Chef vous propose des produits de qualité, typiques et emblématiques de leur région d'origine, avec une histoire à raconter. Ces produits ont été sélectionnés chez des producteurs partenaires avec un Meilleur Ouvrier de France, Xavier Thuret, à leur stade d'affinage optimum.  
Un produit fabriqué de manière traditionnelle et unique qui apporte une texture fondante et un goût riche en saveurs.  
Gagnez du temps avec une portion utilisable directement en plateau

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** Non concerné  
**Conservation après ouverture :** Non concerné  
**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							
1,689	407	33	22	1.5	0.5	0.5	26	1.1

**Vitamines :** Calcium (mg) : 745.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.79

**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
Palette	480	509.04	480	Kilogramme	120	1200x800x1600	
Colis	4	4.242	4	Kilogramme		375x288x88	93760038279990
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3760038279997
Pièce unitaire	0.5	0	0.5	Kilogramme			3760038279997
Couche	32	0	32	Kilogramme	8		