Gorgonzola ferme AOP 1/8 de meule 26% MG 1,5 kg

Article : 58053

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage à pâte persillée au lait entier de vache
Descriptif produit :	Frais. Le lait à l'école : 08S
Conservation :	Frais, Entre 3°C et 5°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 6.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	LAIT de vache entier pasteurisé, ferments LACTIQUES (LAIT), sel, présure animale - Croûte non comestible

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Italie

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

Pays de transformation :	Italie
N° d'agrément :	IT 01 124 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	87
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Gorgonzola ferme AOP 1/8 de meule 26% MG 1,5 kg

Article : 58053

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

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04064050 - Gorgonzola

Atouts

Atout : Ce fromage est un incontournable de la gastronomie italienne.
ce fromage peut se consommer à chaud ou à froid.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°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							
1,313	317	26	18.36	0.83	0.1	0.5	19.47	1.81

Vitamines : Calcium (mg) : 460.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.75

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 16 - Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 mini

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Gorgonzola ferme AOP 1/8 de meule 26% MG 1,5 kg

Article : 58053

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	36	0	36	Kilogramme	6		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	360	0	360	Kilogramme	60	1200x800x1250	
Colis	6	0	6	Kilogramme		385x385x110	95420024101046
Pièce unitaire	1.5	0	1.5	Kilogramme		225x175x90	5420024101043

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur