





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Bleu d'Auvergne au lait cru AOP 30% MG 300 g env. L' Affineur du Chef
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Lait cru de vaches. Fabriqué par la maison Livradois dans les massifs du Livradois- Forez. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. Le lait à l'école : 08S.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cru
Conditionnement :	Colis de 3.600 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	8S Autre from It de vache SIQO
Liste des ingrédients :	LAIT cru de vache – sel – présure – ferments lactiques (dont LAIT) et d'affinage dont Penicillium roqueforti.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Article : 58528

Pays de transformation :	France [Département(s) : 63]
N° d'agrément :	FR 63.113.081 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	38
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Labels :	Appell. Origine Protégée AOP
Régimes particuliers :	Sans gluten, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	04064090 - Fromages à pâte persillée et autres fromages présentant des marbrures obtenues en utilisant du 'Penicillium roqueforti' (à l'excl. du roquefort et du gorgonzola)

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.
Produit authentique au lait cru qui satisfera vos convives
Osez une création déconcertante entre le Bleu d'Auvergne et un sorbet ! Sur une feuille de brick dorée au miel, dressez une découpe de Bleu d'Auvergne et une boule de sorbet poire Williams Ma Très Bonne Glace. Décorez ce montage de copeaux de chocolat noir et de poivre de Sichuan.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0 et 6°C
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							
1,503	362	30	21.41	1	1	0.2	22	1.97

Vitamines : Calcium (mg) : 500.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.73
Type de matières grasses : Aucune
Catégorie GEMRCN : 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, 8/20 mini
adolescents, adultes en métropole :

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
Colis	3.6	0	3.6	Kilogramme			
Palette	3	0	3	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Pièce unitaire	0.3	0	0.3	Kilogramme			3760038279782