



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

Dénomination réglementaire :	Fromage au lait cru à pâte molle et croûte fleurie
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Moulé à la main. Lait cru de vache. Fabriqué par la fromagerie de Raival. 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 1.800 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	LAIT cru de vache, sel, ferments (dont LAIT), présure

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Ferments	France, Danemark, Hors UE
Sel	France

** 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) : 15
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 : 04069084 - Brie, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 47% mais <= 72% (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

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.
Appellation de Meaux à valoriser sur votre carte
Produit authentique, 3/4 affiné et au lait cru qui satisfera vos convives

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : Non concerné
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							
1,199	289	23	16	0	0	0	21	1.7

Vitamines : Calcium (mg) : 413.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.91

Type de matières grasses : Aucune

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	18	18	18	Kilogramme	10	1200x800x1400	
Colis	1.8	1.8	1.8	Kilogramme		375x288x88	93760038279792
Pièce unitaire	0.3	0.3	0.3	Kilogramme			3760038279799
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Couche	1.8	0	1.8	Kilogramme	1		