



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 de vache, 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 1.500 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT de vache cru, ferments LACTIQUES, sel, présure animale
- 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) : 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 : 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 : 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 | | | | | | | |
| 1,199 | 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 | 180 | 0 | 180 | Kilogramme | 120 | 1200x800x1400 | |
| Colis | 1.5 | 1.51 | 1.5 | Kilogramme | | 375x288x88 | 93760038279808 |
| Pièce unitaire | 0.75 | 0 | 0.75 | Kilogramme | | 250x180x35 | 3760038279805 |
| Kilogramme | 1 | 1 | 1 | Kilogramme | | | 3760038279805 |
| Couche | 1 | 0 | 1 | Kilogramme | | | |