



Photo non contractuelle, suggestion de présentation



Auvergne -  
Rhône-Alpes

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Cantal entre-deux au lait cru AOP
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Lait cru de vache. Fabriqué et affiné par la Coopérative de Saint-Bonnet de Salers dans le pays d'Allanche en Auvergne. 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 3.200 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	Autres fromages - Forfait 8
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT, sel, ferments (dont LAIT), présure, chlorure de calcium

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Sel	France
Ferments	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) :** 25  
**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 :** 04069081 - Cantal, cheshire, wensleydale, lancashire, double gloucester, blarney, colby, monterey, 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

## 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 et affiné 90 jours minimum qui satisfera vos convives  
Gagnez du temps avec une portion utilisable directement en plateau

## 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							
1,600	385	30	20	2.5	0.5	0	23	2

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.77

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	320	320	320	Kilogramme	100	1200x800x1400	
Colis	3.2	3.2	3.2	Kilogramme		375x288x88	93760038279822
Pièce unitaire	0.4	0.4	0.4	Kilogramme		20x20x9	3760038279829
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Couche	32	0	32	Kilogramme	10		