



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 :** Neufchâtel AOP. Fromage au lait cru de vache.
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Lait cru de vache. Fabriqué par la fromagerie du pays de Bray à Neufchâtel-en-Bray. 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 6.000 Pièce unitaire de 0.200 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT cru de vache, sel, ferments lactiques (dont LAIT), présure
- La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.*

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**)          |
|------------------------------------|-----------------------|
| Lait                               | France                |
| Sel                                | Union Europ.          |
| Ferments                           | Union Europ., Hors UE |

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 76]  
**N° d'agrément :** FR 76.462.001 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 64  
**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 :** 04069093 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 72%, n.d.a.

## 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.  
Ce fromage en forme de coeur sera très joli sur votre plateau de fromage.  
Utilisez ce fromage dans des recettes, à chaud ou juste tartiné sur un pain toasté encore tiède.

## 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<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(en g) |
| kJ   | kcal |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
| 1,211                                      | 292  | 24                         | 17                                 | 0.5                | 0.5                   | 0                | 19                  | 1.6                         |

Vitamines : Calcium (mg) : 74.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.79

Type de matières grasses : Aucune

## Données logistiques

| Unité          | Poids net<br>(kg) | Poids brut<br>(kg) | Nb d'UQB | Unité Quantité<br>de Base | Nb de<br>colis par<br>unité | Dimensions<br>en mm (PxlxH) | EAN/GTIN       |
|----------------|-------------------|--------------------|----------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------|
| Palette        | 12                | 12                 | 60       | Pièce unitaire            | 10                          | 1200x800x1400               |                |
| Colis          | 1.2               | 1.224              | 6        | Pièce unitaire            |                             | 328x219x48                  | 03023265180437 |
| Pièce unitaire | 0.2               | 0.204              | 1        | Pièce unitaire            |                             |                             | 3023260026273  |
| Couche         | 1.2               | 0                  | 6        | Pièce unitaire            | 1                           |                             |                |