



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 : | COULOMMIERS AOP. Fromage au lait cru de vache. |
| Descriptif produit : | Frais. Lait origine France. Fabriqué par la fromagerie de Raival. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. |
| Conservation : | Frais, +4 À +8°C |
| Etat de préparation : | Prêt à l'emploi, Cru |
| Conditionnement : | Colis de 5.000 Pièce unitaire de 0.500 kg |
| Catégorie « Le lait à l'école » : | NA |
| Liste des ingrédients : | LAIT cru (origine : France), ferments LACTIQUES (LAIT) et d'affinage, Sel, Chlorure de calcium, 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) : 55]

N° d'agrément : FR 55.442.001 CE

Article : 58558

| | |
|---|--|
| Durée de vie totale du produit (jours) : | 74 |
| Allergènes majeurs : | Lait |
| Traces d'allergènes : | Aucune signalée |
| Composants spécifiques : | Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté |
| 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.
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 | | | | | | | |
| 1,160 | 279 | 22 | 16 | 0.8 | 0.8 | 0 | 20 | 1.6 |

| | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| Vitamines : | Calcium (mg) : 456.0 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 | 250 | 253 | 500 | Pièce unitaire | 100 | 1200x800x1400 | |
| Colis | 2.5 | 2.53 | 5 | Pièce unitaire | | 375x288x88 | 13177060056620 |
| Pièce unitaire | 0.5 | 0.506 | 1 | Pièce unitaire | | | 3177060056623 |
| Couche | 25 | 0 | 50 | Pièce unitaire | 10 | | |