Fourme d'Ambert au lait cru AOP 26% MG 300 g env. L'Affineur du Chef

Article : 58578

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 à pâte persillée
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Lait cru de vache. Fabriquée par la maison Livradois dans les massifs du Livradois-Forez. 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 3.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	LAIT cru de vache – sel – présure – ferments lactiques (dont LAIT) et d'affinage dont Penicillium roqueforti *La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.*

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Fourme d'Ambert au lait cru AOP 26% MG 300 g env. L'Affineur du Chef

Article : 58578

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
sel	Union Europ., Hors UE
Présure	Union Europ., Hors UE

** 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 : 04064090 - Fromages à pâte persillée et autres fromages présentant des marbrures obtenues en utilisant du 'Penicillium roqueforti' (à l'excl. du roquefort et du gorgonzola)

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.
Faites redécouvrir le goût de la Fourme avec cette Fourme au lait cru. La Fourme d'Ambert s'associe très bien avec des pruneaux à l'eau de vie.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : Non concerné

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Fourme d'Ambert au lait cru AOP 26% MG 300 g env. L'Affineur du Chef

Article : 58578

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							
1,486	358	30	20	1.1	0.5	0.5	21	2.3

Vitamines : Calcium (mg) : 500.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.70

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 8/20 mini

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	360	0	360	Kilogramme	120	1200x800x1600	
Colis	3	0	3	Kilogramme		375x288x88	
Pièce unitaire	0.3	0	0.3	Kilogramme			3760038279881
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3760038279881
Couche	24	0	24	Kilogramme	8		

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur