



Langres fermier au lait cru AOP 21% MG 200 g L'Affineur du Chef

Référence : 58 581



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Lait cru de vaches. Fabriqué à la Ferme des Barraques à Genevrières. Sur coupelle bois. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. Le lait à l'école : 08S.
Dénomination réglementaire :	Langres fermier au lait cru AOP 21% MG 200 g L'Affineur du Chef
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+4 À +6 °C
Etat	Cru , Prêt à l'emploi
Durée de vie	30 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 12 de 0,2 kg.
Aide au lait scolaire	8S Autre from lt de vache SIQQ
Code douanier	04069099
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France



PassionFroid
groupe pomona

Langres fermier au lait cru AOP 21% MG 200 g L'Affineur du Chef

Référence : 58 581

Atouts

- Atouts**
- 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.
 - Le dernier Langres AOP au lait cru fermier, une belle histoire à raconter.

Composition

Liste des ingrédients	LAIT entier cru de vache - sel - présure - ferments lactiques(dont LAIT aromatiques d'affinage - colorant rocou : colorant végétal naturel.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 72h après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
261	1 081	21	15,9	0,68	0,68	0,01	17,2	1,36
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 188 -				
Rapport P/L		0,82		Critère GEMRCN				
% de matières premières animales				Fromage < 100 mg de calcium/portion				
Cible principale		Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible		30		Non soumis à fréquence				



PassionFroid
groupe pomona

Langres fermier au lait cru AOP 21% MG 200 g L'Affineur du Chef

Référence : 58 581

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria monocytogenes : m = abs/25g
Entérotoxines staphylococciques : m = abs/25g ; Recherche si Staph > 100 000/g
Salmonella : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,2	1	Pièce unit		3464550000076
kg		5	Pièce unit		
Colis		12	Pièce unit		
Palette		1 000	Pièce unit		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.