



Selles-sur-Cher au lait cru AOP 25% MG 150 g L'Affineur du Chef

Référence : 58 615



Centre



Caractéristiques générales

Descriptif produit Frais. Au lait cru de chèvres. Fabriqué par la famille Jacquin dans le Berry. Emballage crémier sous papier. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. Le lait à l'école : 09S

Dénomination réglementaire : Selles-sur-Cher au lait cru AOP 25% MG 150 g L'Affineur du Chef

Type de produit Frais - Non portionné

Conservation +2 À +6 °C

Etat Cru , Prêt à l'emploi

Durée de vie 35 jours

Conditionnement Nombre de Pièce unit par Colis : 12 de 0,15 kg.

Disponibilité Toute France

Aide au lait scolaire 9S From lt brebis/chèvre SIQO

Code douanier 04069093

Stampille sanitaire FR 63.113.081 CE

Pays de transformation France

Atouts

Ce produit 100% Ma Région Centre est issu du terroir local et fabriqué dans cette région

- 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.
 - Idéal pour les amateurs de fromages de chèvre.
 - Facilitez votre gestion grâce à son emballage crémier spécifique.

Composition

Liste des ingrédients	LAIT cru de chèvre - sel - présure - ferments lactiques (dont LAIT) et d'affinage - Charbon végétal.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi, défaire de l'emballage avant utilisation.
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3 °C et à consommer rapidement 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							
305	1 265	25	15	0,01	0,01	0,01	20	1,52
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 130 -				

Rapport P/L	0,8	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

Selles-sur-Cher au lait cru AOP 25% MG 150 g L'Affineur du Chef

Référence : 58 615

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria monocytogenes Absence dans 25g
Salmonella spp. Absence dans 25g
Staphylococcus aureus <10 000 u/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,15	1	Pièce unit		3760038279935
kg		6,667	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.