



Centre



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Selles-sur-Cher au lait cru AOP
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. 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
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi, Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 12.000 Pièce unitaire de 0.150 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	Autres fromages - Forfait 8
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT cru de chèvre, sel, présure, ferments (dont LAIT), colorant : charbon végétal <i>La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.</i>

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Sel	France
Présure	France

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

## 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, défaire de l'emballage avant utilisation.

## 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							
1,278	308	25	18	1.8	0.5	0	19	1.4

Vitamines : Calcium (mg) : 110.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.76

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	1.2	2.086	8	Pièce unitaire		1200x800x1400	
Colis	1.8	2.086	12	Pièce unitaire		375x288x88	13760038279932
Pièce unitaire	0.15	0.155	1	Pièce unitaire			3760038279935