



Auvergne -  
Rhône-Alpes



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>	Saint-Nectaire fermier au lait cru de vache AOP
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Lait cru de vache. Affiné par la maison Livradois dans le pays d'Allanche en Auvergne. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. Le lait à l'école : 08S.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi, Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.400 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	Autres fromages - Forfait 8
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT cru de vache, sel, ferments (dont LAIT), présure

*La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.*

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

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 15]  
**N° d'agrément :** FR 15.001.002 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 30  
**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 :** 04069079 - Esrom, italico, kernhem, saint-nectaire, saint-paulin, taleggio, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 47% mais <= 72% (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destin

## 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.  
Fromage au goût rustique car il provient d'une production fermière

## 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

## 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							
1,440	340	28	20	1	0.5	0	22	1.2

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.79

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	34	36.58	34	Kilogramme	10	1200x800x1400	
Couche	34	0	34	Kilogramme	10		
Colis	3.4	3.658	3.4	Kilogramme		375x288x88	93376963467748
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Pièce unitaire	1.7	1.716	1.7	Kilogramme			3376963467745