



Abondance au lait cru AOP affinée 6 mois min 34% MG 500 g env. L' Affineur du Chef

Référence : 98 200



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Lait cru de vaches. Fabriqué et affiné par la maison Schmidhauser en Haute-Savoie. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. Le lait à l'école : 08S.
Dénomination réglementaire :	Abondance AOP
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+2 À +6 °C
Etat	Cru , Prêt à l'emploi
Durée de vie	39 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 4 de 1 kg.
Aide au lait scolaire	8S Autre from lt de vache SIQO
Code douanier	04069092
Estampille sanitaire	FR 63.113.081 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

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.
 - Fromage AOP riche en saveur, fabriqué à partir de lait cru issu de vache de race Tarine, Montbéliarde ou Abondance.

Composition

Liste des ingrédients	LAIT cru de vache, sel, FERMENTS, présure.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi. S'utilise à chaud comme à froid.
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							
370	1 535	30	21	1	0,01	0,01	24	1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 745 -				

Rapport P/L	0,8	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	99	Fromage > ou = 150 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	30	8/20 min



PassionFroid
groupe pomona

**Abondance au lait cru AOP affinée 6 mois min
34% MG 500 g env. L' Affineur du Chef**

Référence : 98 200

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Extrait sec : 58% minimum
MG/ES : 48 % minimum
Affinage: 6 mois minimum

Critères bactériologiques Listeria m = abs/25g
Salmonelle m = abs/25g
Enterotoxine m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,5	0,5	kg	405 x 405 x 105	3760038270994
kg	1	1	kg		
Colis	4	4	kg		
Palette	5	5	kg		

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