



Auvergne -
Rhône-Alpes



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Abondance Laitier au lait cru de vache AOP
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Lait cru de vache. 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.
- Conservation :** Frais, +2 À +6°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cru
- Conditionnement :** Colis de 4.000 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages
- Liste des ingrédients :** 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	France
Ferments	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) : 25
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
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 : 04069089 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 52% mais <= 62%, 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.
Fromage AOP riche en saveur, fabriqué à partir de lait cru issu de vache de race Tarine, Montbéliarde ou Abondance.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0 et 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. S'utilise à chaud comme à froid.

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							
1,628	393	30	24	1.2	0.5	0	25	1.5

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.83

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
Colis	4	0	4	Kilogramme		375x288x88	93760038270997
Palette	4	0	4	Kilogramme	1	1200x800x1400	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Pièce unitaire	0.5	0	0.5	Kilogramme		405x405x105	3760038270994