



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

| | |
|--|---|
| Dénomination réglementaire : | Laguiole AOP au lait cru de vache et croûte sèche |
| Descriptif produit : | Frais. Lait origine France. Lait cru de vache. Fabriqué par la Coopérative Jeune Montagne à Laguiole. Emballage crémier sous papier. 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 - Forfait 8 |
| Liste des ingrédients : | LAIT de vache cru et entier, sel, présure, ferments lactiques (dont LAIT) <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) : | 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 |
| 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 : | 04069081 - Cantal, cheshire, wensleydale, lancashire, double gloucester, blarney, colby, monterey, 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 |

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 issu de vaches de race Simmental ou Aubrac

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 | | | | | | | |
| 1,650 | 398 | 32 | 20 | 2.5 | 0.5 | 0 | 25 | 2.1 |

Vitamines : Calcium (mg) : 700.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.78

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 | 50 | 0 | 50 | Kilogramme | 13 | | |
| Colis | 4 | 0 | 4 | Kilogramme | | | 93760038279495 |
| Kilogramme | 1 | 1 | 1 | Kilogramme | | | |
| Pièce unitaire | 0.5 | 0 | 0.5 | Kilogramme | | | 3760038279492 |