



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Maroilles AOP affiné à la bière 25% MG 370 g env. L'Affineur du Chef
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. 1/2 pièce. Lait de vaches. Affiné 70 jours minimum par les Affineurs des 2 caps à Boulogne sur Mer. 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 :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 2.960 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	Lait pasteurisé de vache, sel, FERMENTS, présure, bière de frometon

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 15

Article : 137263

Allergènes majeurs : Lait
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Labels : Appell. Origine Protégée AOP
Bio AB :
Régimes particuliers : Sans gluten, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 04061080 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses > 40%

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.
Ce fromage riche en goût est affiné à la perfection pour satisfaire les amateurs de fromages de caractère

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

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							
1,369	329	25	18	0.1	0.01	0.01	26	2.6

Vitamines : Calcium (mg) : 500.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.04

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 8/20 mini

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	296	0	296	Kilogramme	100		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Pièce unitaire	0.37	0.375	0.37	Kilogramme		118x118x50	3760038270949
Colis	2.96	3	2.96	Kilogramme			13760038270946