



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 :** Fromage à pâte pressée cuite au lait cru de vache AOP
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Lait cru de vaches. Affinée 75 jours minimum. Fabriquée par la fromagerie Spielhofer en Suisse dans la région du Jura-Bernois à St-Imier. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. Le lait à l'école : 08S.
- Conservation :** Frais, +4° À +8°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 3.200 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- 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	Suisse
Sel	Suisse
Ferments	Suisse

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 63]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 63.113.081 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	90
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Labels :</b>	Appell. Origine Protégée AOP
<b>Bio AB :</b>	
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	04069018 - Fromage fribourgeois, vacherin mont d'or et tête de moine (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

## 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.  
Tête de Moine AOP au lait cru affinée 75 jours minimum sur des planchettes en épicea : produit authentique à valoriser sur votre carte  
Utilisation possible en rosettes, copeaux, morceaux pour des amuses bouches fruités, des salades, crumbles, ou tout simplement en plateau dégustation fromage

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver entre 0-8°C
<b>Conservation après ouverture :</b>	A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture
<b>Mise en œuvre :</b>	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							
1,791	432	36	23	1	0	0	26	2

Vitamines : Calcium (mg) : 0.68 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.72

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	320	0	320	Kilogramme	100	1200x800x1400	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	3.2	0	3.2	Kilogramme		240x240x110	93463342702108
Pièce unitaire	0.8	0	0.8	Kilogramme		110x110x90	3463340002566
Couche	320	0	320	Kilogramme	100		