



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 :	Fromage de vache au lait cru IGP
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Lait cru de vaches. Fabriqué par la Fromagerie de l'Etoile dans le Vercors. Produit nu. Emballage crémier sous papier avec étiquette. 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
Conditionnement :	Colis de 12.000 Pièce unitaire de 0.080 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	LAIT, ferments LACTIQUES, sel, présure animale

La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Ferments	Union Europ., Hors UE
Sel	Union Europ., Hors UE

** 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) : 23
Allergènes majeurs : Lait
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Indication géo. protégée IGP
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 : 04069093 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 72%, 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.
Produit nu enveloppé dans un papier crémier. Complémentaire du produit en coupelle, ce Saint-Marcellin est légèrement plus sec afin d'offrir une bonne tenue du fromage
Produit authentique au lait cru qui satisfera vos convives

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 : Défaire de son emballage avant utilisation, 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							
1,138	275	23	18	0.9	0.6	0	16	0.7

Vitamines : Calcium (mg) : 140.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.70

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	9.6	0	120	Pièce unitaire	10	1200x800x1400	
Couche	0.96	0	12	Pièce unitaire	1		
Colis	0.96	1.02	12	Pièce unitaire		375x288x88	13760038277884
Pièce unitaire	0.08	0.085	1	Pièce unitaire		70x70x25	3760038277887