



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 :	Roquefort au lait cru AOP
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Lait cru de brebis. Affiné dans les Caves Maria Grimal à Roquefort-sur-Soulzon. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. Le lait à l'école : 09S
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 8.000 Pièce unitaire de 0.330 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	LAIT cru de brebis, sel, ferments LACTIQUES et d'affinage, présure animale, pénicilium roqueforti.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 12]
N° d'agrément : FR 63.113.081 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 35
Allergènes majeurs : Lait
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Appell. Origine Protégée AOP
Bio AB :
Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, 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 : 04064010 - Roquefort

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. Sa pâte blanche et son persillage vert intense raviront vos clients autant que son goût franc.

Conseils d'utilisation

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

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							
1,496	361	31.7	22.5	0.01	0.01	0.01	19	3.7

Vitamines : Calcium (mg) : 100.0 mg/100g

Article : 175121

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.60

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 38 - Fromage < à 100 mg de calcium/portion

Fréquence pour les enfants scolarisés,
adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	277.2	0	840	Pièce unitaire	105		
Couche	39.6	0	120	Pièce unitaire	15		
Colis	2.64	2.85	8	Pièce unitaire		203x203x135	3023265151130
Pièce unitaire	0.33	0.33	1	Pièce unitaire		130x90x50	3023260029908

Volume (litre) : 0.585