



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage à pâte dure au lait de vache
- Descriptif produit :** Frais. Le lait à l'école : 08S
- Conservation :** Frais, +4° À +8°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 8.000 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages
- Liste des ingrédients :** LAIT de vache (origine Italie) (98,397%), sel (1,6%), présure (0,003%)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Italie

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

- Pays de transformation :** Italie
- N° d'agrément :** IT 08 137 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 104
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée

Article : 183130

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 : 04069061 - Grana padano, parmigiano reggiano, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse <= 47% (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

Atouts

Atout : Fromage bénéficiant d'une AOP, appellation valorisante sur une carte et gage d'un savoir-faire reconnu

Le parmigiano fait parti des produits les plus connus et appréciés de la gastronomie « Made In Italy ».Reconnaisable par sa texture granuleuse, il possède un goût fruité avec de fines notes de sel et de piquant.

Ingrédient fondamental de nombreuses recettes italiennes, ce Parmigiano Reggiano Michelangelo en pointe de 1kg peut se consommer sous toutes les formes : râpé, en copeaux, en cubes, en fromage de table...

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°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							
1,671	402	30	20	0	0	0	32	1.6

Vitamines : Calcium (mg) : 1160.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.07

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
Couche	96	0	96	Kilogramme	12		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	480	0	480	Kilogramme	60	1200x800x1560	
Colis	8	0	8	Kilogramme		290x260x282	95420024121808
Pièce unitaire	1	0	1	Kilogramme		180x120x75	5420024121805