





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage à pâte pressée à croûte lavée
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Affiné 3 à 4 semaines. Fabriqué par la fromagerie du Curé Nantais à Pornic dans les Pays de la Loire. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef.
Conservation :	Frais, +2° À +6°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 6.000 Pièce unitaire de 0.200 kg
Liste des ingrédients :	LAIT de vache entier cru (origine France), sel, ferments, présure

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

** 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) :	45
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : Fromages d'une teneur en poids de matières grasses > 40%, 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.
 Le curé nantais est un fromage au lait cru de vaches frotté au muscadet et affiné en cave fraîche sur planche d'épicéa

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0 et 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							
1,308	315	25	16.7	0.5	0.5	0.01	22	1.7

Vitamines : Calcium (mg) : 550.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.88
Type de matières grasses : Aucune
Catégorie GEMRCN : 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	12	0	60	Pièce unitaire	10		
Palette	120	126	600	Pièce unitaire	100	1200x800x870	
Colis	1.2	1.26	6	Pièce unitaire		200x300x60	13373670024510
Pièce unitaire	0.2	0.21	1	Pièce unitaire			3373670024513