



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Fromage au lait pasteurisé de brebis affiné à la bière à la châtaigne
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Affiné à la bière à la châtaigne. Fabriqué par la Société Fromagère Corse à Lucciana en Corse. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2° À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Pièce unitaire de 0.210 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT pasteurisé de brebis, sel, présure animale, ferments LACTIQUES et d'affinage, chlorure de calcium, solution de bière à la châtaigne

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Sel	France
Présure	Union Europ.

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 20]

**N° d'agrément :** FR 2B.148.008 CE

Article : 183956

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 45

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**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 :** 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 62% mais <= 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.  
Un fromage Corse jusqu'au bout de la croûte, à déguster en toute convivialité.

## 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 :** 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							
1,413	341	29	20.6	0	0	0	20	1.9

**Vitamines :** Calcium (mg) : 620.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.69

**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
Couche	1.26	0	6	Pièce unitaire	1		
Palette	12.6	0	60	Pièce unitaire	10	1200x800x1400	
Colis	1.26	1.29	6	Pièce unitaire		300x200x65	3023265140974
Pièce unitaire	0.21	0.215	1	Pièce unitaire		90x90x35	3023260029342