



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 à pâte pressée non cuite au lait thermisé de vache |
| Descriptif produit : | Frais. Lait origine France. Affiné 8 semaines. Fabriqué par les Fromageries Occitanes dans la vallée de Bethmale dans les Midi-Pyrénées. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. |
| Conservation : | Frais, +2° À +8°C |
| Etat de préparation : | Prêt à l'emploi |
| Conditionnement : | Colis de 4.000 kg |
| Catégorie « Le lait à l'école » : | NA |
| Liste des ingrédients : | LAIT thermisé* de vache (* température inférieure à la pasteurisation), sel, enzyme coagulante, ferments LACTIQUES et d'affinage, conservateur : lysozyme d'OEUF |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|-----------------------|
| Lait | France |
| Enzyme coagulante | Union Europ., Hors UE |
| Chlorure de calcium | Union Europ., Hors UE |

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 31]

N° d'agrément : FR-31.582.001-CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 65

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 15/02/2024 09:43

N° de version : 7.0

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

| | |
|--------------------------------------|--|
| Allergènes majeurs : | Lait, Oeuf |
| Traces d'allergènes : | Aucune signalée |
| Composants spécifiques : | Sans alcool, 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.
Le Petit Bethmale est fabriqué à partir de lait cru de vaches dans la vallée de Bethmale.

Conseils d'utilisation

| | |
|---------------------------------------|--|
| Conservation avant ouverture : | Non concerné |
| 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 | | | | | | | |
| 1,538 | 371 | 31 | 22 | 1 | 0.5 | 0 | 22 | 1.4 |

| | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| Vitamines : | Calcium (mg) : 720.0 mg/100g |
| Allégations nutritionnelles : | Aucune |
| Rapport P/L : | 0.71 |
| 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 | 48 | 0 | 48 | Kilogramme | 12 | | |
| Palette | 432 | 0 | 432 | Kilogramme | 108 | 1200x800x1680 | |
| Colis | 4 | 0 | 4 | Kilogramme | | 300x260x170 | 93492847618089 |
| Kilogramme | 1 | 1 | 1 | Kilogramme | | | |
| Pièce unitaire | 0.5 | 0 | 0.5 | Kilogramme | | | 3492840448796 |