



Charolais au lait cru AOP 25% MG 250 g L'Affineur du Chef

Référence : 196 693



Bourgogne Franche-
Comté



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Fabriqué et affiné par la fromagerie Chevenet à Hurigny dans le Macônnais. Au lait cru de chèvre. Emballage sous papier crémier. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. Le lait à l'école : 09S
Dénomination réglementaire :	Fromage à pâte molle croûte fleurie
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+2° À +6° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	40 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 6 de 0,25 kg.
Disponibilité	Toute France
Aide au lait scolaire	9S From lt brebis/chèvre SIQO
Code douanier	04069099
Stampille sanitaire	FR 63.113.081 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

Ce produit 100% Ma Région Bourgogne Franche-Comté est issu du terroir local et fabriqué dans cette région

- Atouts**
- 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 de chèvre à l'état brute qui saura ravir tous vos convives.

Composition

Liste des ingrédients LAIT cru de chèvre, sel, présure animale caprine, ferments lactiques (dont LAIT)

Absence de composants spécifiques Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme

Liste des allergènes Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
325	1 350	25	18	5	1	0,01	20	2

Autres valeurs nutritionnelles (en mg)

Rapport P/L	0,8	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	98	Fromage < 100 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	30	Non soumis à fréquence



Charolais au lait cru AOP 25% MG 250 g L'Affineur du Chef

PassionFroid
groupe pomona

Référence : 196 693

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,25	1	Pièce unit		3760038279294
kg	1	4	Pièce unit		
Colis	1,5	6	Pièce unit	320 x 320 x 110	13503962430068
Couche	15	60	Pièce unit		
Palette	150	600	Pièce unit	1 200 x 800 x 870	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.