



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage à pâte persillée au lait pasteurisé de vache
- Descriptif produit :** Frais. Affiné 60 jours minimum. Lait de vaches. Fabriqué par la maison CasArrigoni à Peghera dans la vallée du Taleggio en Italie. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. Le lait à l'école : 08S.
- Conservation :** Frais, +1 À +6°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 1.500 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT, sel, présure. Croûte non comestible.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Lait | Italie |
| Sel | Union Europ. |
| Présure | Union Europ. |

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

Pays de transformation : Italie

Article : 197348

N° d'agrément : IT 03 278 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 60
Allergènes majeurs : Lait
Traces d'allergènes : Aucune signalée
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 : 04064050 - Gorgonzola

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.
Apportez de l'originalité à vos assiettes de fromages grâce à ce gorgonzola à servir à la cuillère !

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 | | | | | | | |
| 1,334 | 322 | 27 | 19 | 0 | 0 | 0 | 16 | 1.2 |

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.59
Type de matières grasses : Aucune

Article : 197348

Catégorie GEMRCN : 38 - Fromage < à 100 mg de calcium/portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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 | 1.5 | 0 | 1.5 | Kilogramme | 1 | | |
| Kilogramme | 1 | 1 | 1 | Kilogramme | | | |
| Palette | 150 | 0 | 150 | Kilogramme | 100 | 1200x800x1400 | |
| Colis | 1.5 | 0 | 1.5 | Kilogramme | | 230x200x120 | 98002255833278 |
| Pièce unitaire | 1.5 | 0 | 1.5 | Kilogramme | | 190x190x70 | 8002255833275 |