





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 molle croûte mixte
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Affiné 12 jours minimum. Au lait thermisé de brebis. Cerclé avec une sangle de bois d'épicéa du Jura Français. Fabriqué par la fromagerie Le Fédou dans le village de Hyelzas en Lozère. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affine
Conservation :	Frais, +2° À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 8.000 Pièce unitaire de 0.250 kg
Liste des ingrédients :	LAIT (origine : France) thermisé de brebis (température inférieure à la pasteurisation), sel, ferments LACTIQUES, 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) : 30

Article : 197710

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 de brebis ou de bufflonne, en récipients contenant de la saumure ou en outres en peau de brebis ou de chèvre (à l'excl. de la feta)

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.

Ce fromage au lait de brebis fabriqué dans les Causses de Lozère a une pâte blanche et une croûte aux parfums boisés qui proviennent de sa sangle 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							
1,265	305	25	18	2	0.5	0.01	18	1.3

Vitamines : Calcium (mg) : 418.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.72

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 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	20	0	80	Pièce unitaire	10		
Palette	200	230.4	800	Pièce unitaire	100	1200x870x800	
Colis	2	2.27	8	Pièce unitaire		375x288x88	13760038271523
Pièce unitaire	0.25	0.26	1	Pièce unitaire		135x70x35	3760038271526

Volume (litre) : 0.331