



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage de chèvre au lait cru cendré
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Au lait cru de chèvre. Fabriqué par la fromagerie Le Pic dans le Tarn. Présenté dans une barquette en bois et emballé sous papier crémier. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef.
- Conservation :** Frais, +2 À +6°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 8.000 Pièce unitaire de 0.250 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** LAIT cru entier de chèvre, ferments lactiques, sel, présure, colorant : charbon végétal.
La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 10/10/2023 10:20

N° de version : 4.3

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 23

Allergènes majeurs : 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 : 04069093 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses \leq 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $>$ 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 de chèvre cendré à la forme originale et à la pâte onctueuse qui dynamise le visuel sur les plateaux.

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							
1,060	256	21	14	0.8	0.8	0	16	1.2

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.76

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	2	0	8	Pièce unitaire	1		
Palette	2	2.346	8	Pièce unitaire	1	1200x800x1400	
Pièce unitaire	0.25	0.271	1	Pièce unitaire		100x100x35	3760038271540
Colis	2	2.346	8	Pièce unitaire			13760038271547