



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Fromage au lait cru à pâte pressée non cuite
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Lait de vache. Fabriqué et affiné par la fromagerie du Livradois dans les massifs du Livradois-Forez. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2° À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT, sel, ferments (dont LAIT), coagulant, conservateur de croûte : E235 <i>La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.</i>

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Sel	France
Ferments	Union Europ., Danemark

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 63]

**N° d'agrément :** FR 63.113.081 CE

Article : 230274

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 55

**Allergènes majeurs :** Lait

**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.

## 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							
1,555	375	30	21	2.2	0.5	0	24	2

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

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.80

**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
Palette	6	6.407	6	Kilogramme	1	1200x800x1400	
Couche	6	0	6	Kilogramme	1		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	6	6.407	6	Kilogramme		365x363x83	93376961554655
Pièce unitaire	1.5	0	1.5	Kilogramme		165x165x65	3376961554652