



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 pressée cuite au lait cru (conforme aux règles de l'AOP)
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Carton de 100 portions. Le lait à l'école : 08S
Conservation :	Frais, 4° À 8°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cru
Conditionnement :	Colis de 1.000 Coffret de 1.700 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	Lait de vache (origine France), 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) : 71]
N° d'agrément : FR 71.157.012 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 : 04069089 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses $\leq 40\%$ et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $> 52\%$ mais $\leq 62\%$, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	62 % (≥ 62)	Matière grasse libre	45 g/100g (≥ 45 et ≤ 54)

Atouts

Atout : Ce fromage est fabriqué à partir de lait collecté et transformé en France conformément au cahier des charges de l'AOP. Il doit son goût doux et fruité à un savoir-faire unique et un affinage de 120 jours minimum (4 mois). Avec sa forte teneur en calcium, sa pâte ferme et fondante, le Comté AOP Entremont répond aux besoins nutritionnels journaliers grâce à sa forte teneur en calcium.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : prêt à l'emploi, s'utilise à froid comme à chaud,

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							
1,700	410	34	22	0.5	0.5	0.01	26	0.8

Vitamines : Calcium (mg) : 900.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.76

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 8/20 mini

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
Pièce unitaire	0.017	0.018	0.01	Coffret		8x30x60	3123930665075
Couche	20.4	219.24	12	Coffret	12		
Palette	183.6	239.24	108	Coffret	108	1200x800x1275	03123939904311
Colis	1.7	2.03	1	Coffret		180x125x380	03123938044605
Coffret	1.7	2.03	1	Coffret		125x180x380	3123930665075