



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 à pâte pressée non cuite au lait cru de vache
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Lait cru de vache. Affinée 60 jours minimum. Fabriquée par la fromagerie Siffert Fresh en Lorraine. 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, Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.760 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT cru de vache (origine : France), sel, mélange de fleurs (fleurs de mauve, de bleuet, de soucis, de Carthame, feuilles de fraise, fleurs de rose, Trigonelle bleue), présure, FERMENTS LACTIQUES et d'affinage

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) :** 23

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 27/09/2023 11:51

N° de version : 2.5

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

# Tomme fermière aux fleurs au lait cru affinée 60 jours 31% MG 470 g env. L'Affineur du Chef

Article : 244290

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétarien  
**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.

## 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

**Mise en œuvre :** 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							
1,581	381	31	21	0.5	0.5	0.01	25	1.7

**Vitamines :** Calcium (mg) : 696.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.81

**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
Palette	376	0	376	Kilogramme	100		
Couche	37.6	0	37.6	Kilogramme	10		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	3.76	0	3.76	Kilogramme		375x288x88	93760038271949
Pièce unitaire	0.47	0	0.47	Kilogramme			3760038271946