



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage au lait cru de chèvre
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Affiné 8 jours minimum. Au lait cru de chèvre. Fabriqué à la fromagerie de la Drôme. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. Le lait à l'école : 09 S
Conservation :	Frais, +2° À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 15.000 Pièce unitaire de 0.120 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	LAIT cru de chèvre, sel, ferments (dont LAIT), présure de chevreaux. <i>La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.</i>

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)	Départements de production
Lait	France	26
Sel	Union Europ., Hors UE	
Présure	Union Europ., Hors UE	

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

Pays de transformation :

N° d'agrément : FR 63.113.081 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 25

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 : 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses $\leq 40\%$ et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $> 62\%$ mais $\leq 72\%$, 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 : Non concerné

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							
1,285	310	26	18	1	1	0	18	1.4

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.69

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	1.8	2.1	15	Pièce unitaire	1	1200x800x1400	
Couche	1.8	0	15	Pièce unitaire	1		
Colis	1.8	2.1	15	Pièce unitaire		375x288x88	13760038271998
Pièce unitaire	0.12	0.125	1	Pièce unitaire		105x50x30	3760038271991