Tomme Genevoise GRTA, 100G Val d'Arve

Article : 255217

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Tomme Genevoise GRTA, 100GRx 24, vendu à la pièce ou au colis
Conservation :	Frais, 4°
Conditionnement :	Colis de 24.000 Pièce unitaire de 0.100 kg
Liste des ingrédients :	FROMAGE suisse à pate molle, gras, LAIT pasteurisé, Sel (1.25%) (FR), FERMENTS (0.5%) (FR), Chlorure de calcium (0.05%) (FR), Présure (0.05%) (FR), Colorants de croûte : carotènes et extraits de paprika (0.05%) (FR).
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	18
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
Conservation après ouverture :	A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 7 jours après ouverture

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 Genevoise GRTA, 100G Val d'Arve

Article : 255217

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							
1,110	265	21	0	0.5	0.1		19	1.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.90

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	19.2	0	192	Pièce unitaire	8		
Colis	2.4	0	24	Pièce unitaire			
Palette	230.4	0	2304	Pièce unitaire	96		
Pièce unitaire	0.1	0.105	1	Pièce unitaire			07612464620361

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