Fromage à tartiner ail et fines herbes portion d'environ 18G boîte de 8 pièces colis de 96 pièces Tartare

Article : 257166

Les spécificités produit

■ **Pays de transformation (*) :**

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Conservation :	Frais, 2°c et 6°c
Conditionnement :	Colis de 12.000 Boite de 0.150 kg
Liste des ingrédients :	LAIT et CREME pasteurisés, ail (1,4%), sel, fines herbes (1,2%), poivre. Fabriqué dans un atelier utilisant des fruits à coque et du lait de chèvre
Pays de transformation :	France
Allergènes majeurs :	Fruit à coque
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
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 - 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

Fromage à tartiner ail et fines herbes portion d'environ 18G boîte de 8 pièces colis de 96 pièces Tartare

Article : 257166

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							
1,374	333	32	22	2.2	2.2	0	9	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.28

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
Boite	0.15	0.165	1	Boite			03272770091640
Couche	115.2	0	768	Boite	64		
Colis	1.8	0	12	Boite			
Palette	691.2	0	4608	Boite	384		

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