

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, Max. 6°C
Conditionnement :	Colis de 6.000 Pièce unitaire de 0.250 kg
Liste des ingrédients :	Fromage à pâte molle, entier, fabriqué à partir de lait pasteurisé Fromage français à pâte molle, gras, fabriqué à partir de lait pasteurisé.
Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	21
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%
Code nomenclature douanière :	0406.9019 - Lait et produits de la laiterie; oeufs d'oiseaux; miel naturel; produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs - Fromages et caillebotte - autres fromages - fromages à pâte molle - Hors Brie, Camembert, Crescenza, Italico, Pont-l'Évêque, Reblochon, Robiola, Stracchino

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							
1,117	269	21	15	0.1	0.1		20	1.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.95

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
Pièce unitaire	0.25	0.269	1	Pièce unitaire			3228020481426
Colis	1.5	1.614	6	Pièce unitaire			
Couche	15	0	60	Pièce unitaire	10		
Palette	375	403.5	1500	Pièce unitaire	250		