



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 de chèvre à pâte lactique et à croûte fleurie
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Lait de chèvre. Affiné 10 jours. Fabriqué par la fromagerie Bach en Auvergne. 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
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 8.000 Pièce unitaire de 0.160 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT cru de chèvre, sel, présure, ferments LACTIQUES, charbon végétal <i>La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.</i>

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Sel	Union Europ.
Présure	Union Europ.

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 63]

**N° d'agrément :** FR 63.113.081 CE

Article : 268386

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 23

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

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

**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 :** 04069069 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse <= 47%, 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.  
Produit authentique développant des arômes délicatement caprins qui satisferont vos convives  
Gagnez du temps avec une portion utilisable directement en plateau

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver entre 0-6°C

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

**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							
875	209	21.1	11.7	1.5	1.5	0	13.1	1.69

**Vitamines :** Calcium (mg) : 298.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.62

**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	1.28	0	8	Pièce unitaire	1		
Colis	1.28	1.554	8	Pièce unitaire		375x288x88	13760038272025
Palette	12.8	0	80	Pièce unitaire	10	1200x800x1400	
Pièce unitaire	0.16	0.166	1	Pièce unitaire		100x100x50	3760038272028