

Rond de chèvre affiné à la truffe lait cru 24% MG 120g L'Affineur du Chef

Article: 274108





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

Dénomination réglementaire : Rond affiné et aromatisé à la Truffe d'été 3%

Descriptif produit : Frais. Lait origine France. Lait de chèvre. Affiné et aromatisé à la truffe. Minimum de

commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef.

Conservation: Frais, Température entre +2 et +6°C

Etat de préparation : Prêt à déguster

Conditionnement : Colis de 12.000 Pièce unitaire de 0.120 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : LAIT cru de chèvre, préparation culinaire à base de truffe d'été aromatisée 4% (truffes

d'été 3% (Tuber aestivum), jus de cuisson des truffes (eau, sel), arôme naturel), sel,

présure, ferments (dont LAIT), colorant : charbon végétal

La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)		
Lait	France		
Préparation culinaire à base de truffe d'été	Union Europ., Hors UE		
Sel	Union Europ., Hors UE		

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

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

N° d'agrément: FR 63.113.081 CE

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 10/10/2023 10:16 N° de version : 5.45



Rond de chèvre affiné à la truffe lait cru 24% MG 120g L'Affineur du Chef

Article: 274108

Durée de vie totale du produit (jours): 23

Allergènes majeurs : Lai

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: 04069093 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une

teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 72%, n.d.a.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : Non concerné
Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g										
Ene	rgie	Matières grasses	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel		
kJ	kcal	(en g)						(en g)		
1,230	297	24	12.5	1.7	0.5	0	18.45	1.5		

Vitamines: Calcium (mg): 600.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 0.77

Type de matières grasses : Aucune

N° de version: 5.45



Rond de chèvre affiné à la truffe lait cru 24% MG 120g L'Affineur du Chef

Article: 274108

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	0.12	0.125	1	Pièce unitaire			3760038272578
Colis	1.44	1.5	12	Pièce unitaire		375x288x88	13760038272575
Couche	11.52	0	96	Pièce unitaire	8		
Palette	14.4	0	120	Pièce unitaire	10	1200x800x1600	

N° de version: 5.45