



PRESIDENT PROFESSIONNEL Chèvre dés barquette 500g



- Le fromage de chèvre : 2ème fromage préféré des français
- Un goût frais, légèrement typé, allié à une texture fondante
- De multiples usages : salades, cakes, tartes...
- Calibrés et faciles à manipuler pour une bonne maîtrise du coût matière

Fromages Solutions

Produit

Dénomination légale	Fromage au lait de chèvre		
Ingrédients	LAIT de chèvre pasteurisé, arôme naturel de chèvre, sel, ferments lactiques, conservateur : sorbate de potassium (E202).		
Origine du lait	France		
DLUO garantie entrepôt	33 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.		
Conservation après ouverture	A consommer dans les 3 jours après ouverture		
Code article	38842	01	
EAN 13	3428200388426		
DUN 14	03428201388425		
OGM	<0.9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait de chèvre et dérivés.		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	14.5	x	14.5 x 8



Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1208 kJ 291 kcal	362kJ 87kcal	14%	4%
Matières grasses :	23 g	6.9g	15%	4%
dont acides gras saturés :	16 g	4.8g	33%	10%
Glucides :	3.0 g	0.9g	80%	24%
dont sucres :	3.0 g	0.9g	1.2%	0%
Protéines :	18 g	5.4g	3.3%	1%
Sel :	1,3 g	0.39g	36%	11%
Calcium :	500 mg	150mg	22%	7%
			63%	19%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis	4		
Dimensions (L x l x h en cm)	15	x	29,2 x 15,6
Poids net / brut (kg)	2	/	2,18
Palettisation			
Nombre de colis par couche	20		
Nombre de couches par palette	7		
Nombre de colis par palette	140		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 124,2
Poids net / brut (kg)	280	/	330

FR
79 299 001
CE

SOCIETE FROMAGERIE DE RIBLAIRE

Certifications : ISO 22000, BRC, IFS, ISO 14001