



PRESIDENT PROFESSIONNEL CROUSTI'FROMAGE Panés frais
Emmental 100gx24



- panés à l'emmental savoureux : une panure croustillante et une garniture moelleuse
- Des panés à l'emmental pour varier vos plats protidiques
 - Une mise en oeuvre facile : cuisson au four rapide et sans ajout de matière grasse
 - Un pané équilibré, en accord avec les recommandations sur GEMRCN (taux de MG <15% et rapport P/L >1)



Date de validation
18/11/2020

Fromages Solutions

Produit

| | |
|-------------------------------------|---|
| Dénomination légale | Pané à l'emmental |
| Ingrédients | Fromages (LAIT) (Fromage à pâte molle, fromage blanc, emmental (14%), mozzarella), chapelure (farine de BLE, levure, sel, dextrose), eau, fécule de manioc, huile de coprah, blanc d'ŒUF, farine de BLE, sel, épaississants (farine de graines de caroube (E410), gomme xanthane(E415), conservateur : sorbate de potassium (E202). Traces possibles de CELERI, SOJA, MOUTARDE et FRUITS A COQUES |
| Origine du lait | Produit non concerné par le décret |
| DLC - garantie entrepôt | 28 jours |
| Conditions de conservation | A conserver entre +2°C et +6°C. |
| Code article | 143572 01 |
| EAN 13 | 3428201435723 |
| DUN 14 | 03428204357206 |
| OGM | <0,9% conformément à la réglementation |
| Ionisation | Non |
| Allergènes | Lait et dérivés, blé et dérivés, œufs et dérivés. |
| Contaminations croisées | Céleri, soja, moutarde et fruits à coques |
| Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm) | 31 x 24 x 9,2 |

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

| | Pour 100g | par portion de 100g | % d'AR ² pour 100g | % d'AR ² par portion |
|---|---------------------|------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| Energie : | 1028 kJ 246 kcal | 1028kJ 246kcal | 12% | 12% |
| Matières grasses : | 14 g | 14g | 12% | 12% |
| dont acides gras saturés : | 12 g | 12g | 20% | 20% |
| Glucides : | 12 g | 12g | 60% | 60% |
| dont sucres : | 2,0 g | 2,0g | 4,6% | 5% |
| Protéines : | 18 g | 18g | 2,2% | 2% |
| Sel : | 1,4 g | 1,4g | 36% | 36% |
| Calcium : | 314 mg | 314mg | 23% | 23% |
| * Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal | | | | |
| | | | 39% | 39% |

Conditionnement

| | | | | |
|-------------------------------|--|-----------|--------|------|
| Colisage | | | | |
| Nombre d'unités par colis | | 2 | | |
| Dimensions (L x l x h en cm) | | 32,7 x 26 | x 20,5 | |
| Poids net / brut (kg) | | 4,8 | / | 5,41 |
| Palettisation | | | | |
| Nombre de colis par couche | | 8 | | |
| Nombre de couches par palette | | 6 | | |
| Nombre de colis par palette | | 48 | | |
| Dimension (L x l x h en cm) | | 120 x 80 | x 138 | |
| Poids net / brut (kg) | | 230,4 | / | 285 |

FR
88.115.001
CE

MARCIILLAT CORCIEUX

Certifications : ISO 14001, ISO 22000, BRC, IFS