

Petit Breton L'Authentique

Fromage à pâte pressée non cuite, croûte morgée naturelle, affinage traditionnel



Les informations présentées dans ce document reflètent des résultats typiques d'analyses et sont à notre connaissance exactes et précises ; elles n'ont de valeur qu'indicatives et ne constituent ni engagement ni garantie.

PRODUIT	
Dénomination	Petit Breton Authentique - Fromage à pâte pressée non cuite, croûte morgée naturelle, affinage traditionnel
Ingrédients	Lait de vache pasteurisé et standardisé en matière grasse (origine France), sel, ferments, présure naturelle, conservateur : natamycine (ou E235)
Allergènes	lait
Poids net	300 g
Découpe	10 x 30 g
Date Garantie Entrepôt	18 jours
T°C de conservation	A conserver à +2°C / +8°C
Code article	2101
GENCOD	3273220021019
Marque de salubrité	FR 35.207.001 CE
Dimensions produit (l x P x h en mm)	100 x 100 x 40

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ÉNERGÉTIQUES

*AQR : Apports Quotidiens Recommandés

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g	Par portion de 30g
Protéines en g	21 g	6,3 g
Glucides en g	1,0 g	0,3 g
Dont sucres en g	1,0 g	0,3 g
Lipides en g	27 g	8,1 g
Dont acides gras saturés en g	18,0 g	5,4 g
Sel en g	1,6 g	0,48 g
Calcium en mg	600 mg / 75 % des AQR*	180 mg / 23 % des AQR*
Valeurs énergétiques moyennes	Pour 100 g	Par portion
kJ / kcal	1370 kJ / 330 kcal	411 kJ / 9,9 kcal

Carton de 6 uvc

Colisage	Carton de 6 uvc
Dimensions (l x P x h en mm)	220 x 305 x 60
Poids brut en Kg	1,96
GENCOD Colis	1 327322002101 6
Palettisation	195 colis (15 couches de 13 colis)
Dimensions (l x P x h en mm)	800 x 1200 x 1050
Poids net en Kg	360,2
Poids brut en Kg	382,2

www.triballatfoodservice.com