



excellence  
fromagère



FROMAGERIE  
D'AUXON



## Fiche Technique Chaource AOP MOREL



Fromage lactique à pâte molle et à croûte fleurie. Sa pâte, onctueuse et douce révèle une saveur subtile de crème acidulée et de noisette. Affinage de 14 jours obligatoire, reconnu Appellation d'Origine Protégée depuis 1970.

### CONDITIONNEMENT

### CHAOURCE AOP 500 G MOREL

Unité de commande / facturation	x 6
Poids net produit	500 g
Poids brut produit	510g
Poids brut colis	3,200 kg


### PALETTISATION

Dimension de la caisse	360 x 240 x 75 mm
Dimension de la palette	1200 x 800 x 150 mm
Nombre de produits /caisses	x 6
Nombre de couches	10
Nombres de caisses / couches	9 caisses
Nombre de caisses total	90 caisses
Poids brut palette (hors palette)	275kg

### IDENTIFICATION GENCOD

Code EAN 13	3330891666663
-------------	---------------

**PRODUIT****CHAOURCE AOP 500 G MOREL**

Code Article	
Nature	Fromage à pâte molle, croûte fleurie, pâte fine, lisse
Caractéristiques emballage	Etiquette, film PVC translucide
Matière grasse / Matière sèche	50 %
Matière grasse / Poids Total	22 %
Type de lait	Lait de vache pasteurisé - Lait d'appellation origine France 
Ingrédients	Lait 98%, ferments lactiques, présure, sel
DLUO	35 jours départ expédition
Conservation	+ 4 à + 8° C

**ALLERGENES**

Substances vectrices d'allergènes	Lait
Allergène ou assimilé	Lactose

**OGM**

Présence d'OGM	Non
----------------	-----

**COMPOSITION NUTRITIONNELLE**

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g
Protides	18 g
Glucides totaux	1 g
Lipides totaux	22 g 16,8 g
AG saturés	
AG poly-insaturés	0,88 g
AG mono-insaturés	5,13 g
AG trans	<0,1 g
Valeur énergétique	1211 kJ - 292 kcal
Sel	1,8 g
Sodium	613 mg
Calcium	110 mg
Autre	