



excellence  
fromagère



FROMAGERIE  
D'AUXON



## Fiche Technique Chaource AOP



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 250 G ETIQUETTIE NOIRE

Unité de commande / facturation	x 6
Poids net produit	250g
Poids brut produit	260g
Poids brut colis	1,560 kg


### PALETTISATION

Dimension de la caisse	270 x 180 x 75mm
Dimension de la palette	1200 x 800 x 150 mm
Nombre de produits /caisses	x 6
Nombre de couches	10
Nombres de caisses / couches	14 caisses
Nombre de caisses total	140 caisses
Poids brut palette (hors palette)	218kg

### IDENTIFICATION GENCOD

Code EAN 13	3269770000222
-------------	---------------

**PRODUIT****CHAOURCE AOP 250 G ETIQUETTIE NOIRE**

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
AG saturés	16,8 g
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	