



excellence
fromagère



FROMAGERIE
D'AUXON



Fiche Technique Soumaintrain



Fromage à pâte molle au lait de vache et à croûte mixte. Une croûte ridée jaune orangée avec un léger duvet blanc cache une pâte fondante et onctueuse. Les arômes sont typés et révèlent une subtile saveur de noix. Les saveurs s'affirment au cours du temps.

CONDITIONNEMENT

SOUMAINTRAIN IGP 200 G

Unité de commande / facturation	x 6
Poids net produit	200 g
Poids brut produit	205 g
Poids brut colis	1,23 kg


PALETTISATION

Dimension de la caisse	303 x 200 x 65 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	12 caisses
Nombre de caisses total	120 caisses
Poids brut palette (hors palette)	147 kg

IDENTIFICATION GENCOD

Code EAN 13	3330891000757
-------------	---------------

PRODUIT**SOUMAINTRAIN IGP 200 G**

Code Article	
Nature	Fromage à pâte molle, croûte mixte, pâte fine et fondante
Caractéristiques emballage	Etiquette, film microperforé, fond boîte bois
Matière grasse / Matière sèche	50%
Matière grasse / Poids Total	20%
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 + 6° C

ALLERGENES

Substances vectrices d'allergènes	Lait
Allergène ou assimilé	Lactose

OGM

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

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g
Protides	16,9 g
Glucides totaux	1 g
Lipides totaux	20 g
AG saturés	14,7 g
AG poly-insaturés	0,8 g
AG mono-insaturés	4,59 g
AG trans	<0,1 g
Valeur énergétique	1059 kJ - 255kcal
Sel	1,4 g
Sodium	558 mg
Calcium	110 mg
Autre	