



excellence
fromagère



FROMAGERIE
D'AUXON



Fiche Technique Douceur de Troyes

Fromage à pâte molle au lait de vache et à croûte mixte. La crème laitière qui vient enrichir sa pâte lui confère une onctuosité et une texture fondante incomparable. Il développe des arômes subtils de crème et de beurre frais.

CONDITIONNEMENT

DOUCEUR DE TROYES 200G

Unité de commande / facturation	x 8
Poids net produit	200 g
Poids brut produit	205 g
Poids brut colis	1,64 kg


PALETTISATION

Dimension de la caisse	270 x 180 x 75 mm
Dimension de la palette	1200 x 800 x 150 mm
Nombre de produits /caisses	x 8
Nombre de couches	10
Nombres de caisses / couches	12 caisses
Nombre de caisses total	120 caisses
Poids brut palette (hors palette)	196 kg

IDENTIFICATION GENCOD

Code EAN 13	3330891000887
-------------	---------------

PRODUIT**DOUCEUR DE TROYES 200G**

Code Article	
Nature	Fromage à pâte molle au lait entier et enrichi en crème
Caractéristiques emballage	Etiquette, film PVC translucide
Matière grasse / Matière sèche	72%
Matière grasse / Poids Total	36%
Type de lait	Lait de vache pasteurisé - Lait d'appellation origine France 
Ingrédients	Lait 79%, crème laitière 19%, ferments lactiques, présure, sel 2%.
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	9,5 g
Glucides totaux	2,7 g
Lipides totaux	36 g
AG saturés	24,3 g
AG poly-insaturés	0,82 g
AG mono-insaturés	11,9 g
AG trans	
Valeur énergétique	1702 kJ - 412 kcal
Sel	1,8 g
Sodium	472 mg
Calcium	415 mg
Autre	