



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 LES FROMAGERS D'ARMANCON 250 G CELLO

Unité de commande / facturation	x 12
Poids net produit	250g
Poids brut produit	260g
Poids brut colis	3,120 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 12
Nombre de couches	10
Nombres de caisses / couches	9 caisses
Nombre de caisses total	90 caisses
Poids brut palette (hors palette)	280kg

IDENTIFICATION GENCOD

Code EAN 13	3330891000115
-------------	---------------

PRODUIT**CHAOURCE AOP LES FROMAGERS D'ARMANCON 250 G CELLO**

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	