



excellence
fromagère



FROMAGERIE
D'AUXON



Fiche Technique Crème au Chaource

Spécialité de fromage fondu à base de Chaource AOP. Pour la confection de canapés en apéritif, en liaison de sauce ou nappage de viande grillées. Les possibilités sont multiples.

CONDITIONNEMENT

CREME AU CHAOURCE 220 G

Unité de commande / facturation	x 6
Poids net produit	220g
Poids brut produit	240g
Poids brut colis	1,44 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)	201kg

IDENTIFICATION GENCOD

Code EAN 13	3330891222227
-------------	---------------

PRODUIT**CREME AU CHAOURCE 220 G**

Code Article	
Nature	Spécialité fromagère à tartiner à base de Chaource AOP
Caractéristiques emballage	Pot PP et couvercle PS, opercule
Matière grasse / Matière sèche	50 %
Matière grasse / Poids Total	24 %
Type de lait	Lait de vache pasteurisé - Lait d'appellation origine France 
Ingrédients	Chaource AOP, beurre, eau, sel de fonte : E450a, c, E339
DLUO	42 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	14,87 g
Glucides totaux	1,8 g
Lipides totaux	24 g
AG saturés	17,1 g
AG poly-insaturés	
AG mono-insaturés	
AG trans	
Valeur énergétique	1238 kJ - 299 kcal
Sel	1,63 g
Sodium	
Calcium	
Autre	