



excellence  
fromagère



FROMAGERIE  
D'AUXON



## Fiche Technique L'Affiné de l'Aube

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

### L'AFFINE DE L'AUBE 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 | 3330891000498 |
|-------------|---------------|

**PRODUIT****L'AFFINE DE L'AUBE 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 , colorant E160B (ii)   |
| 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                            |                   |