



excellence
fromagère



FROMAGERIE
D'AUXON



Fiche Technique Langres AOP



Fromage à pâte molle, croûte lavée, au lait de vache thermisé. Arbore une croûte jaune clair à brun, cuvette caractéristique, saveur typée, force agréable sans outrance. Reconnu AOP depuis 1991.

CONDITIONNEMENT

LANGRES AOP 180 G

Unité de commande / facturation	X10
Poids net produit	180g
Poids brut produit	185g
Poids brut colis	2,150 kg

PALETTISATION


Dimension de la caisse	450 x 195 x 83 mm caisse en bois
Dimension de la palette	1200 x 800 x 150 mm
Nombre de produits /caisses	x 10
Nombre de couches	11
Nombres de caisses / couches	8 caisses
Nombre de caisses total	88 caisses
Poids brut palette (hors palette)	162 kg

IDENTIFICATION GENCOD

Code EAN 13	3330891100105
-------------	---------------

PRODUIT

LANGRES AOP 180 G

CodeArticle	
Nature	Fromage à pâte molle, croûte lavée, pâte fine
Caractéristiques emballage	Etiquette, film PVC translucide
Matière grasse / Matière sèche	50 %
Matière grasse / Poids Total	22 %
Type de lait	Lait de vache thermisé - 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	17,2 g
Glucides totaux	0,68 g
Lipides totaux	22 g
AG saturés	15,9 g
AG poly-insaturés	0,68 g
AG mono-insaturés	7,03 g
AG trans	<0,1 g
Valeur énergétique	1210 kJ - 292 kcal
Sel	2 g
Sodium	547 mg
Calcium	188 mg
Autre	