



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 COUPE

Unité de commande / facturation	X2
Poids net produit	1.000 Kg environ
Poids brut produit	1.010 kg environ
Poids brut colis	2,020 kg


PALETTISATION

Dimension de la caisse	370 x 195 x 75 mm caisse en bois
Dimension de la palette	1200 x 800 x 150 mm
Nombre de produits /caisses	x2
Nombre de couches	12
Nombres de caisses / couches	12 caisses
Nombre de caisses total	144 caisses
Poids brut palette (hors palette)	290 kg

IDENTIFICATION GENCOD

Code EAN 13	3330891200102
-------------	---------------

PRODUIT**LANGRES AOP COUPE**

Code Article	
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	