



excellence
fromagère



FROMAGERIE
D'AUXON



Fiche Technique Le Rosé

Fromage à pâte molle au lait de vache et à croûte mixte. Il est affiné au champagne rosé. Les arômes sont typés et révèlent une subtile saveur fruité. Les saveurs s'affirment au cours du temps.

CONDITIONNEMENT

LE ROSE 180 G

Unité de commande / facturation	x 6
Poids net produit	180 g
Poids brut produit	190 g
Poids brut colis	1,14kg

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)	136,8 kg

IDENTIFICATION GENCOD

Code EAN 13	3330891000207
-------------	---------------

PRODUIT

LE ROSE 180 G

Code Article	
Nature	Fromage à pâte molle, affiné au champagne, pâte fine et fondante
Caractéristiques emballage	Etiquette, film microperforé, boîte carton
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, champagne rosé, colorant naturel E120
DLUO	35 jours départ expédition
Conservation	+ 4 à + 6° C

ALLERGENES

Substances vectrices d'allergènes	Lait
Allergène ou assimilé	Lactose, sulfite (trace)

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	