

Fromages Entiers

Produit

Dénomination légale	Camembert de Normandie AOP, au lait cru
Ingrédients	LAIT cru, sel, ferments lactiques et d'affinage.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DDM garantie entrepôt	17 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.
Code article	18268 01
EAN 13	3023260029748
DUN 14	03023265150737
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Diamètre: 11 x Hauteur: 3,5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1150 kJ 277 kcal	345kJ 83kcal	14% 14%	4% 4%
Matières grasses :	22 g	6.6g	31%	9%
dont acides gras saturés :	16 g	4.8g	80%	24%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	20 g	6.0g	40%	12%
Sel :	1,6 g	0.48g	26%	8%
Calcium :	245 mg	74mg	31%	

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

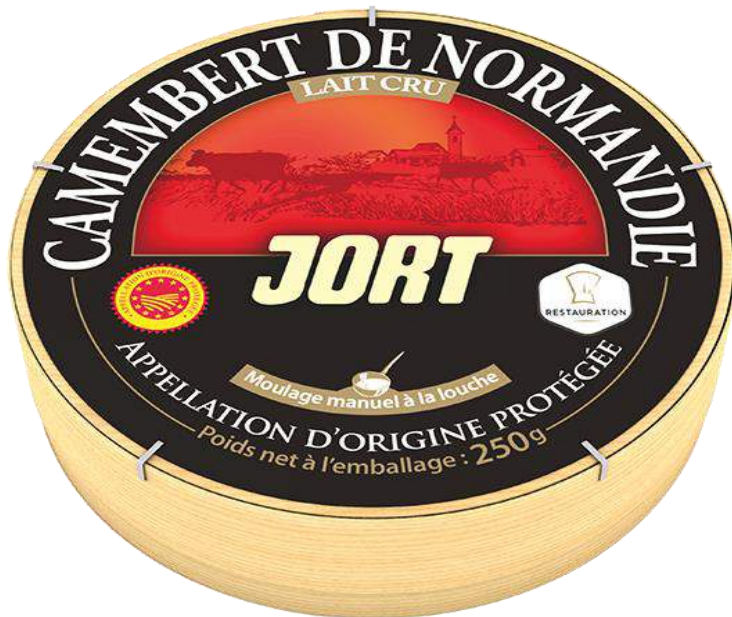
Colisage	
Nombre d'unités par colis	6
Dimensions (L x l x h en cm)	35,3 x 23,7 x 4,8
Poids net / brut (kg)	1,5 / 1,74
Palettisation	
Nombre de colis par couche	10
Nombre de couches par palette	25
Nombre de colis par palette	250
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 135
Poids net / brut (kg)	375 / 459,5

FR 14 064 001
CE
SOCIETE FROMAGERE DE BERNIERES-D'AILLY
Certification : IFS

FR 14.608.001
CE
FROMAGERIE DU PLESSIS SAS
Certifications : IFS, BRC

FR 14.654.001
CE
Société Fromagère de Saint Pierre en Auge SNC
Certification : IFS

Camembert JORT moulé à la louche au lait cru AOP 250g



- Au lait cru pour une grande richesse aromatique
- Moulé à la louche manuellement pour un meilleur développement du goût et une pâte plus fondante
- Une croûte fine avec une pâte persillée de fines ouvertures

