



St Nectaire Laitier PONT DE LA PIERRE AOP ±1,8kg



- Affiné sur paille comme autrefois pour une belle croûte à l'aspect authentique
- Affinage pendant 4 semaines minimum
- Un fromage à la pâte onctueuse au goût de noisette



## Fromages Entiers

### Produit

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| Dénomination légale                 | Saint Nectaire AOP Laitier   |
| Ingrédients                         | LAIT pasteurisé, sel, ferments lactiques et d'affinage (LAIT), présure |
| Origine du lait                     | Produit non concerné par le décret                                     |
| DDM garantie entrepôt               | 40 jours   |
| Conditions de conservation          | A conserver entre +2°C et +6°C.  |
| Conservation après ouverture        | A conserver entre +2°C et +6°C.  |
| Code article                        | 20032 01   |
| EAN 13                              | 3023260030331  |
| DUN 14                              | 93023265160111   |
| 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 : 21 x 5  |

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

|                            | Pour 100g           | par portion de 30g | % d'AR* pour 100g | % d'AR* par portion |
|----------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| Energie :                  | 1410 kJ<br>340 kcal | 423kJ<br>102kcal   | 17%<br>17%        | 5%<br>5%            |
| Matières grasses :         | 28 g                | 8.4g               | 40%               | 12%                 |
| dont acides gras saturés : | 20 g                | 6.0g               | 100%              | 30%                 |
| Glucides :                 | 0 g                 | 0g                 | 0,0%              |                     |
| dont sucres :              | 0 g                 | 0g                 | 0,0%              |                     |
| Fibres :                   | 0 g                 | 0g                 | 0,0%              |                     |
| Protéines :                | 22 g                | 6.6g               | 44%               | 13%                 |
| Sel :                      | 1,7 g               | 0.51g              | 28%               | 9%                  |

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

### Conditionnement

| Colisage                      |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| Nombre d'unités par colis     | 2                 |
| Dimensions (L x l x h en cm)  | 46,8 x 23,1 x 6,5 |
| Poids net / brut (kg)         | 3,6 / 3,84        |
| Palettisation                 |                   |
| Nombre de colis par couche    | 7                 |
| Nombre de couches par palette | 17                |
| Nombre de colis par palette   | 119               |
| Dimension (L x l x h en cm)   | 120 x 80 x 125,5  |
| Poids net / brut (kg)         | 428.4 / 482       |

FR  
15 054 001  
CE

SOCIETE FROMAGERE DE CONDAT

Certification : IFS

Date de mise à jour : 20/02/2023 Date d'édition : 29/09/2023 SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes