

NUGIER

BRIE DE MEAUX NUGIER 3/4 affiné AOP - 1/4 (+/- 750g)



- Moulage manuel « à la pelle » comme autrefois pour une pâte onctueuse et finement persillée.
- Affiné 6 à 8 semaines pour un fromage aux saveurs fruitées et lactées qui plait à tous !
- Un conditionnement en boîte bois qui assure une préservation optimale



Fromages Entiers

Produit

Dénomination légale	Brie de Meaux AOP Lait cru		
Ingrédients	LAIT cru de vache, ferments lactiques et d'affinage (LAIT), sel, présure.		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DDM garantie entrepôt	16 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre + 4°C et + 8°C		
Code article	20105	01	
EAN 13	3023260030577		
DUN 14	93023265160838		
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)	L : 18	x l : 18	x Hauteur : 4

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1199 kJ 289 kcal	360kJ 87kcal	14% 14%	4% 4%
Matières grasses :	23 g	6.9g	33%	10%
dont acides gras saturés :	16 g	4.8g	81%	24%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	21 g	6.3g	42%	13%
Sel :	1,7 g	0.51g	28%	9%
Calcium :	413 mg	124mg	51%	15%

* 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	x 26	x 6,5
Poids net / brut (kg)	1,5	/	1,83
Palettisation			
Nombre de colis par couche	7		
Nombre de couches par palette	22		
Nombre de colis par palette	150 (7 colis par couche et 3 colis sur la dernière couche)		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x 80	x 158
Poids net / brut (kg)	249	/	280

FR 55 442 001 CE Société Fromagère de Rival
Certifications : FSSC 22000, IFS, BRC

Date d'édition : 12/11/2025
Date de mise à jour : 10/11/2025

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 591 - RCS Rennes