



SOCIÉTÉ PROFESSIONNEL Dés de Roquefort barquette
500g



Le premier fromage d'Appellation d'Origine Protégée (1925) : l'assurance d'un produit fabriqué selon un savoir-faire ancestral et affiné dans les caves SOCIÉTÉ.

- idéal pour donner du caractère à vos plats
- de multiples usages : salades, pizzas, tartes, paninis...
- dés faciles à utiliser pour une bonne maîtrise du coût matière



Fromages Solutions

Produit

Dénomination légale	Dés de Roquefort AOP		
Ingrédients	LAIT cru de brebis, sel, ferments lactiques (et d'affinage) (LAIT), Penicillium roqueforti		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	35 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +6°C.		
Code article	205266 01		
EAN 13	3023260033479		
DUN 14	03023265220454		
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)	14,5	x	14,5 x 7,5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1521 kJ 367 kcal	456kJ 110kcal	18% 18%	5% 6%
Matières grasses :	32 g	9.6g	46%	14%
dont acides gras saturés :	23 g	6.9g	115%	35%
Glucides :	0,8 g	0g	0,3%	0%
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	19 g	5.7g	38%	11%
Sel :	3,7 g	1.1g	62%	19%
Calcium :	547 mg	164mg	68%	21%

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

Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis	8		
Dimensions (L x l x h en cm)	58,4	x	15,2 x 17
Poids net / brut (kg)	4	/	4,48
Palettisation			
Nombre de colis par couche	10		
Nombre de couches par palette	7		
Nombre de colis par palette	70		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 133,5
Poids net / brut (kg)	280	/	339

FR
12.203.011
CE

SOCIÉTÉ DES CAVES Ets Affinage

Certifications : ISO 9001, ISO 22000, IFS

Date de mise à jour : 15/10/2024 Date d'édition : 16/10/2024

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes