

# Fromages Solutions

## Produit

Dénomination légale	Fines découpes surgelées de Roquefort AOP au lait cru de brebis		
Ingrédients	LAIT cru de brebis, sel, ferments lactiques (et d'affinage) (LAIT), Penicillium roqueforti, présure		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DDM garantie entrepôt	275 jours mini départ Roquefort		
Conditions de conservation	A conserver à -18°C maximum. Après décongélation, à conserver entre +2°C et +4°C et à consommer dans les 3 jours. Ne pas recongeler un produit décongelé.		
Code article	205388 01		
EAN 13	3023260033844		
DUN 14	03023265230651		
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)	25	x	17 x 3.3

Date de mise à jour : 11/09/2023 Date d'édition : 30/10/2023

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

## Roquefort surgelé fines découpes 500g



## Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1521 kJ 367 kcal		18%	
Matières grasses :	32 g		46%	
dont acides gras saturés :	23 g		115%	
Glucides :	0,8 g		0,3%	
dont sucres :	0 g		0,0%	
Protéines :	19 g		38%	
Sel :	3,7 g		62%	
Calcium :	547 mg		68%	

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

## Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	10 sachets
Dimensions (L x l x h en cm)	38,4 x 25,9 x 16,5
Poids net / brut (kg)	5 / 5,345
Palettisation	
Nombre de colis par couche	9
Nombre de couches par palette	10
Nombre de colis par palette	90
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 177
Poids net / brut (kg)	450 / 506

Un fromage AOP 100% lait de brebis idéal pour donner du caractère à vos plats  
Des fines découpes faciles à utiliser, idéales pour des usages à chaud type gratins, pizzas, sauces, quiches, pâtes...



SOCIETE DES CAVES Ets Affinage  
Certifications : ISO 9001, ISO 22000, IFS