Fromages Entiers

Wälchli
Depuis 1928

Saint Nectaire laitier AOP Walchli affiné sans paille 1,8kg

- Affinage pendant 4 semaines minimum
- Un fromage à la pâte onctueuse au goût de noisette

Afin d'éviter tout risque de remontée en température des fromages, nous recommandons de retirer le filmage de la palette dès réception.
Important, le filmage pour le transport doit être réalisé juste avant le départ chez le client final et doit être retiré à réception chez le client

Produit

Dénomination légale	Saint Nectaire AOP laitier
Ingrédients	LAIT pasteurisé, sel, FERMENTS LACTIQUES (LAIT) ET D'AFFINAGE, présure animale
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DDM garantie entrepôt	45 jours
Conditions de conservation Conservation après ouverture	A conserver entre +2°C et +6°C. A conserver entre +2°C et +6°C.
Code article	300064 01
EAN 13	3362670112009
DUN 14	93428202410203
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	423kJ	17%	5%
	340 kcal	102kcal	17%	5%
Matières grasses :	28 g	8.4g	40%	12%
dont acides gras saturés :	19,9 g	6.0g	100%	30%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	22 g	6.6g	44%	13%
Sel :	1,7 g	0.51g	28%	9%
Calcium :	550 mg	165mg	69%	21%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	3
Dimensions (L x l x h en cm)	67,6 x 23,1 x 6,5
Poids net / brut (kg)	5,4 / 5,731
Palettisation	
Nombre de colis par couche	5
Nombre de couches par palette	12
Nombre de colis par palette	60
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 93
Poids net / brut (kg)	324 / 368,86

FR
15 054 001
CE

SOCIETE FROMAGERE DE CONDAT

Certification : IFS

Date de mise à jour : 19/02/2024 Date d'édition : 18/11/2025

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