Bûche chèvre De Bellay 180g



- Une bûche de chèvre traditionnelle
- Un format facile à découper

Fromages Entiers

Produit					
Dénomination légale	Bûche de chèvre - Fromage de chèvre au lait pasteurisé				
Ingrédients	LAIT de chèvre, sel, ferments lactiques et d'affinage.				
Origine du lait	UE	2/1			
DDM garantie entrepôt	24 jours				
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.	éditio			
Code article	300342 01				
EAN 13	3228021920146	ate			
DUN 14	13428202040404				
OGM	<0,9% conformément à la réglementation				
Ionisation	Non	202			
Allergènes	Lait de chèvre et dérivés.				
Contaminations croisées	Néant	12,			
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	11.6 x 4.5 x 4.5				

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

		par portion	% d'AR*	% d'AR*
	Pour 100g	de 30g	pour 100g	par portion
Energie:	1194 kJ	358kJ	14%	4%
	288 kcal	86kcal	14%	4%
Matières grasses :	24 g	7.2g	34%	10%
dont acides gras saturés :	17 g	5.1g	85%	26%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	18 g	5.4g	36%	11%
Sel:	1,5 g	0.45g	25%	8%
Calcium:	235 mg	71mg	29%	

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

Conditionnement Sous-colisage Lot de 6 bûches

Colisage		399
Nombre d'unités par colis	6	Ë
Dimensions (L x I x h en cm)	30,8 x 16,1 x 6,9	- SIS
Poids net / brut (kg)	1,080 / 1,194	84€
Palettisation		9 6 6 2
Nombre de colis par couche	16	de
Nombre de couches par palette	24	ital
Nombre de colis par palette	384	cap
Dimension (L x I x h en cm)	120 x 80 x 180,6	an
Poids net / brut (kg)	414,72 / 483,496	SNC

FR 79.299.001 SOCIETE FROMAGERE DE RIBLAIRE

Certifications: ISO 22000, IFS, ISO 14001