

Rouy

ROUY 320g



- Une croûte fine et légèrement orangée qui ne colle pas
- Une texture ferme pour une découpe plus facile
- Riche en calcium : 208 mg de calcium par portion (40g), recommandé dans 8 menus minimum sur 20



Fromages Entiers

Produit

Dénomination légale	Fromage à pâte molle au lait pasteurisé		
Ingrédients	LAIT de vache origine France, sel, ferments (LAIT), colorant : norbixine de rocou (E160bii).		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	28 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.		
Code article	301800 01		
EAN 13	3073780476164		
DUN 14	13428202240101		
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)	10,5	x	10,5 x 3,5

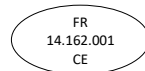
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1265 kJ 305 kcal	380kJ 92kcal	15% 15%	5% 5%
Matières grasses :	25 g	7.5g	36%	11%
dont acides gras saturés :	18 g	5.4g	90%	27%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	20 g	6.0g	40%	12%
Sel :	1,4 g	0.42g	23%	7%
Calcium :	520 mg	156mg	65%	20%

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

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	12			
Dimensions (L x l x h en cm)	39,6	x	26,1	x 11
Poids net / brut (kg)	3.84	/		4.43
Palettisation				
Nombre de colis par couche	8			
Nombre de couches par palette	13			
Nombre de colis par palette	104			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 158
Poids net / brut (kg)	399.36	/		486



SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE CLECY
Certifications : ISO 14001, FSSC 22000, IFS, BRC