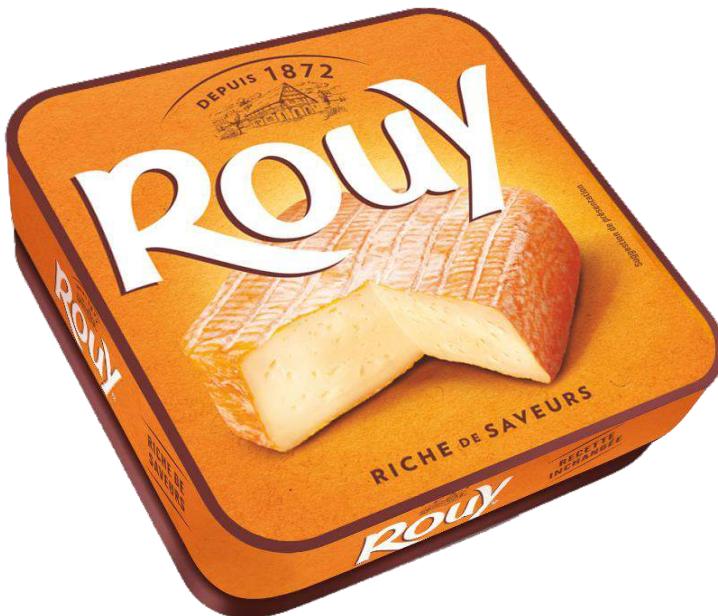




ROUY 320g



- 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

Date d'édition : 29/12/2025

Date de mise à jour : 16/12/2025

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

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%	5%
Matières grasses :	25 g	7.5g	15%	5%
dont acides gras saturés :	18 g	5.4g	36%	11%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	27%
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	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

FR
14.162.001
CE

SOCIETE FROMAGERE DE CLECY

Certifications : ISO 14001, FSSC 22000, IFS, BRC