



Président Emmental Cœur de meule préemballé 160x30g



- Elaboré en France dans notre fromagerie de Bouvron, à partir d'un lait 100% Français
- Source de calcium et recommandé par le GEMRCN dans 8/20 menus
- Un emballage souple retravaillé pour limiter la consommation de plastique
- Un format pratique pour une prise en main optimale et une ouverture facile
- Un étiquetage INCO

Fromages Convives

Produit

Dénomination légale	Emmental fromage à pâte pressée cuite		
Ingrédients	LAIT de vache pasteurisé (origine France), sel, ferments (LAIT)		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	40 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C - Conditionné sous atmosphère protectrice.		
Code article	302431 01		
EAN 13	3428202420605		
DUN 14	13428202420602		
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)	29.8	x	26.6 x 18.3

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1532 kJ 369 kcal	460kJ 111kcal	18%	5%
Matières grasses :	29 g	8.7g	41%	12%
dont acides gras saturés :	21 g	6.3g	105%	32%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	27 g	8.1g	54%	16%
Sel :	0,60 g	0.18g	10%	3%
Calcium :	970 mg	291mg	121%	36%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	160
Dimensions (L x l x h en cm)	29.8 x 26.6 x 18.3
Poids net / brut (kg)	4.8 / 5.35
Palettisation	
Nombre de colis par couche	12
Nombre de couches par palette	9
Nombre de colis par palette	108
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 179.2
Poids net / brut (kg)	518.4 / 602.8

FR 44.023.001
CE SOCIETE FROMAGERIE DE BOUVRON
Certifications : ISO 14001, FSSC 22000, IFS

