



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Emmental tranches 32x15g
barquette 480g**



- Véritable Emmental français fabriqué dans notre fromagerie de Bouvron
- Un emmental tendre et fruité qui plaît à tous
- Tranches prêtes à l'emploi, régulières et parfaitement adaptées aux sandwiches baguette
- Riches en calcium



Fromages Solutions

Produit

Dénomination légale	Tranches d'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.
Conservation après ouverture	A conserver au froid dans l'emballage fermé et utiliser dans les 5 jours.
Code article	30377 01
EAN 13	3428200301777
DUN 14	03428210301774
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)	4.5 x 12 x 23

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 15g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1532 kJ 369 kcal	230kJ 55kcal	18% 18%	3% 3%
Matières grasses :	29 g	4.4g	41%	6%
dont acides gras saturés :	21 g	3.2g	105%	16%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	27 g	4.1g	54%	8%
Sel :	0,60 g	0.09g	10%	2%
Calcium :	970 mg	146mg	121%	18%

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

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	10			
Dimensions (L x l x h en cm)	26	x	23,9	x 25,2
Poids net / brut (kg)	4.8			5.24
Palettisation				
Nombre de colis par couche	15			
Nombre de couches par palette	7			
Nombre de colis par palette	105			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 190,9
Poids net / brut (kg)	504			575

FR
44.023.001
CE

SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE BOUVRON
Certifications : ISO 14001, FSSC 22000, IFS