ROQUEFORT AOP DEMI PAIN



Un fromage d'Appellation d'Origine Protégée
A découper en focntion de vos besoins (tranches, dés, miettes...)
Donne du caractère à vos préparations chaudes et froides.

Produit

Dénomination légale	Roquefort AOP au lait cru de brebis
Ingrédients	LAIT de brebis cru, sel, ferments lactiques et d'affinage (LAIT), Penicillium roqueforti
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLUO garantie entrepôt	90 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +6°C.
Code article	306075 01
EAN 13	3482010000541
DUN 14	93023265260828
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)	19.5 x 9.7 x 10.5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1510 kJ	453kJ	18%	5%
	365 kcal	110kcal	18%	5%
Matières grasses :	32 g	9.6g	46%	14%
dont acides gras saturés :	23 g	6.9g	115%	35%
Glucides :	0,8 g	0g	0,3%	0%
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	19 g	5.7g	38%	11%
Sel :	3,5 g	1.1g	62%	18%
Calcium :	547 mg	164mg	68%	21%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	4
Dimensions (L x l x h en cm)	39,6 x 19,9 x 11,4
Poids net / brut (kg)	5,4 / 5,8
Palettisation	
Nombre de colis par couche	12
Nombre de couches par palette	8
Nombre de colis par palette	96
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 107
Poids net / brut (kg)	518,4 / 582

FR 12.203.018 CE

SOCIETE DES CAVES Ets Cdt Centre Lebrou

Certifications : ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC

Date d'édition : 10/11/2026
Date de mise à jour : 16/10/2026
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes