



PRESIDENT PROFESSIONNEL Chèvre dés barquette 500g



- Le fromage de chèvre : 2ème fromage préféré des français
- Un goût frais, légèrement typé, allié à une texture fondante
- De multiples usages : salades, cakes, tartes...
- Calibrés et faciles à manipuler pour une bonne maîtrise du coût matière

Fromages Solutions

Produit

Dénomination légale	Fromage au lait de chèvre		
Ingrédients	LAIT pasteurisé de chèvre (origine France), arôme naturel de fromage de chèvre (LAIT), sel, ferments lactiques (LAIT), conservateur : E202.		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	33 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.		
Conservation après ouverture	A consommer dans les 3 jours après ouverture		
Code article	38842 01		
EAN 13	3428200388426		
DUN 14	03428201388425		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait de chèvre et dérivés.		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	14,5	x	14,5 x 8,5

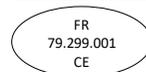
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1200 kJ 289 kcal	360kJ 87kcal	14% 14%	4% 4%
Matières grasses :	23 g	6.9g	33%	10%
dont acides gras saturés :	16 g	4.8g	80%	24%
Glucides :	2,5 g	0.8g	1,0%	0%
dont sucres :	1,0 g	0g	1,1%	0%
Protéines :	18 g	5.4g	36%	11%
Sel :	1,3 g	0.39g	22%	7%
Calcium :	500 mg	150mg	63%	19%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	4
Dimensions (L x l x h en cm)	15,5 x 30 x 16
Poids net / brut (kg)	2 / 2,213
Palettisation	
Nombre de colis par couche	20
Nombre de couches par palette	7
Nombre de colis par palette	140
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 129
Poids net / brut (kg)	280 / 334



SOCIETE FROMAGERE DE RIBLAIRE
Certifications : ISO 22000, IFS, ISO 14001

Date d'édition : 04/08/2025
Date de mise à jour : 30/12/2024

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