**PRESIDENT PROFESSIONNEL tranches fromage fondu cheddar emmental 800gr**

• Des tranches emballées individuellement pour plus d'hygiène et une
gestion matière qui s'adapte aux commandes des convives
• Une recette dédiée aux usages à chaud pour les professionnels de
la restauration
• Tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur
• Le bon goût du cheddar et de l'emmental dans une tranche fine et

## Produit

| | |
|---|---|
| Dénomination légale | Tranches de fromage fondu au Cheddar et à l'Emmental, arômatisées |
| Ingrédients | Fromages [Fromages (LAIT, Sel, Ferments), Emmental 7% (LAIT) et cheddar 7%(LAIT)], LAIT écrémé réhydraté, Eau, Beurre (LAIT), Lactoserum (LAIT), protéines de LAIT, Sel de fonte (Polyphosphates (E452)), Epaississant (Carraghénanes (E407)), Arôme (LAIT), Sel, Correcteur d'acidité (Acide citrique (E330)), Colorant (Bixine de rocou (E160bi)). |
| Origine du lait | Produit non concerné par le décret |
| DLUO garantie entrepôt | 80 jours |
| Conditions de conservation | A conserver entre +4°C et +20°C. A remettre au froid après achat. |
| Code article | 38857 01 |
| EAN 13 | 3428200388570 |
| DUN 14 | 03428201388579 |
| 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) | 20,5 x 9 x 6,2 |

## Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

| | Pour 100g | par portion de 16,6g | % d'AR* pour 100g | % d'AR* par portion |
|---|---|---|---|---|
| Energie : | 969 kJ | 161kJ | 11% | 2% |
| | 233 kcal | 39kcal | 12% | 2% |
| Matières grasses : | 17 g | 2.8g | 24% | 4% |
| dont acides gras saturés : | 12 g | 2.0g | 60% | 10% |
| Glucides : | 6,0 g | 1.0g | 2,3% | 0% |
| dont sucres : | 4,5 g | 0.7g | 5,0% | 1% |
| Protéines : | 14 g | 2.3g | 27% | 5% |
| Sel : | 2,4 g | 0.40g | 40% | 7% |
| Calcium : | 450 mg | 75mg | 56% | |

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

## Conditionnement

| | |
|---|---|
| **Colisage** | |
| Nombre d'unités par colis | 8 |
| Dimensions (L x l x h en cm) | 37,3 x 19,9 x 17,8 |
| Poids net / brut (kg) | 6,4 / 6,854 |
| **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 175,2 |
| Poids net / brut (kg) | 691 / 760 |

FR 39.300.002 CE

SOCIETE FROMAGERE DE LONS

Certifications : ISO 14001, IFS, ISO 22000

Date d'édition : 17/07/2025
Date de mise à jour : 17/07/2023
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes