Brie pasteurisé 1kg 60% MG Le Plaisir de Roy



Une saveur douce adaptée à tous les palais Une texture onctueuse et fondante

Fromages Entiers

Produit

Dénomination légale	Brie	025	
Ingrédients	LAIT de vache pasteurisé (origine France), sel, ferments, coagulant microbien		
Origine du lait	France	12/1	
DDM garantie entrepôt	40 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.		
Code article	44654 01	ďé	
EAN 13	3070050400102	Jate	
DUN 14	03228025030445		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation	220	
Ionisation	Non	2	
Allergènes	Lait et dérivés)	
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x I x h) (cm)	Diamètre: 19 x Hauteur: 4		

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

		par portion	% d'AR*	% d'AR*
	Pour 100g	de 30g	pour 100g	par portion
Energie :	1436 kJ	431kJ	17%	5%
	347 kcal	104kcal	17%	5%
Matières grasses :	31 g	9.3g	44%	13%
dont acides gras saturés :	22 g	6.6g	110%	33%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	17 g	5.1g	34%	10%
Sel:	1,4 g	0.42g	23%	7%
Calcium :	450 mg	135mg	56%	17%

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

Conditionnement

Colisage		
Nombre d'unités par colis	2	2
Dimensions (L x I x h en cm)	39 x 23 x 6,4	10
Poids net / brut (kg)	2 / 2,21	بِ ا
Palettisation		000
Nombre de colis par couche	10	1,0
Nombre de couches par palette	28	1
Nombre de colis par palette	280	
Dimension (L x I x h en cm)	120 x 80 x 195	
Poids net / brut (kg)	560 / 643	

FR 55 442 001 CE

Société Fromagère de Raival

Certifications: FSSC 22000, IFS, BRC