



PRESIDENT Camembert 250 g RHF



- Un camembert de référence
- Une texture souple au toucher et en bouche
- Source de calcium, une portion de 30 g (1/8ème de camembert) couvre 16 % des AR



Fromages Entiers

Produit

Dénomination légale	Camembert : fromage à pâte molle au lait pasteurisé.		
Ingrédients	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques et d'affinage.		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	26 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.		
Conservation après ouverture	A conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.		
Code article	74199	16	
EAN 13	3228020460087		
DUN 14	03228021641997		
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)	Diamètre: 11	x	Hauteur: 3.5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1117 kJ 269 kcal	335kJ 81kcal	13% 13%	4% 4%
Matières grasses :	21 g	6.3g	30%	9%
dont acides gras saturés :	15 g	4.5g	75%	23%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	20 g	6.0g	40%	12%
Sel :	1,4 g	0.42g	23%	7%
Calcium :	430 mg	129mg	54%	16%

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

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	12			
Dimensions (L x l x h en cm)	35	x	23	x 9,2
Poids net / brut (kg)	3	/ 3.5		
Palettisation				
Nombre de colis par couche	10			
Nombre de couches par palette	17			
Nombre de colis par palette	170			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 172
Poids net / brut (kg)	510	/ 620		

FR
50.453.001
CE

SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE SAINTÉ CECILE
Certifications : FSSC 22000, BRC, IFS, ISO 14001

FR
61.145.001
CE

SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE DOMFRONT
Certifications : ISO 14001, FSSC 22000, BRC, IFS