



SOCIÉTÉ fines découpes de Roquefort surgelé 500g



- Une fine découpe idéale pour une répartition homogène du roquefort,
- Une remise en température rapide : 10 min seulement avant de pouvoir l'utiliser sur vos salades
- Un format aux multiples applications : pizzas, sandwichs, salades, quiches...



Fromages Solutions

Produit

Dénomination légale	Roquefort AOP
Ingrédients	LAIT de brebis cru, sel, ferments lactiques et d'affinage, penicillium roqueforti.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLUO garantie entrepôt	275 jours mini départ Roquefort
Conditions de conservation	A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.
Code article	99968 01
EAN 13	3023260030232
DUN 14	03023265151871
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)	25 x 17 x 3,3

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1521 kJ 367 kcal		18%	
Matières grasses :	32 g		46%	
dont acides gras saturés :	23 g		115%	
Glucides :	0,8 g		0,3%	
dont sucres :	0 g		0,0%	
Protéines :	19 g		38%	
Sel :	3,7 g		62%	
Calcium :	547 mg		68%	

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	10 sachets
Dimensions (L x l x h en cm)	38,4 x 25,9 x 16,5
Poids net / brut (kg)	5 / 5,345
Palettisation	
Nombre de colis par couche	9
Nombre de couches par palette	10
Nombre de colis par palette	90
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 177
Poids net / brut (kg)	450 / 506

FR
12.203.011
CE

SOCIÉTÉ DES CAVES Ets Affinage

Certifications : ISO 9001, ISO 22000, IFS