

Petit Saint Paulin - Fromage agrobiologique défini à pâte pressée non cuite, croûte morgée naturelle, affinage traditionnel



Les informations présentées dans ce document reflètent des résultats typiques d'analyses et sont à notre connaissance exactes et précises ; elles n'ont de valeur qu'indicatives et ne constituent ni engagement ni garantie.

PRODUIT		*Issus de l'agriculture biologique
Dénomination	Petit Saint Paulin - Fromage agrobiologique défini à pâte pressée non cuite, croûte morgée naturelle, affinage traditionnel	
Ingrédients	Lait agrobiologique (origine France) pasteurisé standardisé en matière grasse, ferments lactiques, sel, présure, ferments d'affinage	
Allergènes	lait	
Poids net	300 g	
Date Garantie Entrepôt	18 jours	
T°C de conservation	A conserver à +2°C / +6°C	
Code article	100599	
GENCOD	3273220521021	
Marque de salubrité	FR 35.207.001 CE	
Dimensions produit (l x P x h en mm)	100 x 100 x 40	

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ÉNERGÉTIQUES			*AQR : Apports Quotidiens Recommandés
Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g	Par portion	
Protéines en g	22 g	6,60 g	
Glucides en g	1 g	0,30 g	
Dont sucres en g	1 g	0,30 g	
Lipides en g	22 g	6,60 g	
Dont acides gras saturés en g	14,7 g	4,41 g	
Sel en g	1,5 g	0,45 g	
Calcium en mg	600 mg / 75 % des AQR*	120 mg / 23 % des AQR*	
Valeurs énergétiques moyennes	Pour 100 g	Par portion	
kJ / kcal	1205 kJ / 290 kcal	362 kJ / 87 kcal	

CONDITIONNEMENT	
Colisage	Carton de 6 uvc
Dimensions (l x P x h en mm)	216 x 302 x 60
Poids brut en Kg	1,96
GENCOD Colis	1 327322052102 8
Palettisation	195 colis (15 couches de 13 colis)
Dimensions (l x P x h en mm)	800 x 1200 x 1050
Poids net en Kg	347,4
Poids brut en Kg	369,4