

Mini Caprice des Dieux x 84

50 g

10139107



Produit

PLUS
PRODUIT

Pur, frais, fondant, Caprice des Dieux® offre un moment de gourmandise qui séduit petits et grands

Sous sa belle robe fine et blanche, une texture fondante et un bon goût de crème fraîche

La marque de pâte molle préférée des français (baromètre notoriété au déc 2013)

(1) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'études des Marchés Restauration Collective et Nutrition).

Dénomination	Ingrédients
Fromage de France à pâte molle	LAIT de vache et CREME pasteurisés de France, sel, ferments lactiques (LAIT)
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver au frais entre +2°C et +6°C	A conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	Par portion	Informations complémentaires
Energie : kJ / kcal	1438 / 347	719 / 174	
Matières grasses (g)	31.0	15.5	
dont acides gras saturés	22.0	11.0	
Glucides (g)	1.0	0.5	
dont sucres	< 0,1	< 0,1	
Fibres alimentaires (g)	0.0	0.0	
Protéines (g)	16.1	8.0	
Sel (g)	1.40	0.70	
			Calcium : 400mg/100g (50% AQR**), soit 200mg/portion (25% AQR**)
			**AQR = Apports Quotidiens de Référence d'un adulte - type (8400kj/2000kcal)

Données logistiques

	Portion	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN		3161716090116	33161711025558	73161711025556
Conditionnement		1 Portion	Colis de 84 portions "vrac"	
Poids net	50 g	50 g	4,200 kg	420,000 kg
Poids brut	53 g	53 g	4,621 kg	487,060 kg
Dimensions LxIxH (mm)	35 x 70 x 43 mm	35 x 70 x 43 mm	320 x 231 x 141 mm	1200 x 800 x 1560 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	10	10	100	8 400

Contrat date : 19 jours

Données complémentaires

Allergènes :	O.G.M. :
Contient du lait de vache et des produits à base de lait de vache	Produit conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003

n° agrément vétérinaire	Pays de Fabrication	Code douanier	Certification Usine	Aide au lait scolaire
FR 52 247 001 CE	France	0406909290	FSSC 22000 / ISO 50001 / ISO 14001	Non concerné

