

Saint Albray

30 g

20330903



Produit

PLUS
PRODUIT

Sous sa croûte rousse se dévoile un goût finement typé, riche en arôme, à la texture crémeuse

Une marque connue par 73 % des Français (source : TNS Sofres Janvier 2016, notoriété assistée)

Leader sur le marché des pâtes molles à goût : 11,2 % de PDM (source : Nielsen Cumul 2015)

Dénomination	Ingrédients
Fromage au lait de vache pasteurisé	LAIT pasteurisé (Origine : France), ferments, sel, colorant de croûte : bêta-carotène.
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver au frais entre +2°C et +8°C	A conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g		Par portion		Informations complémentaires
	1510	365	453	110	
Energie : kJ / kcal					Calcium : 550 mg/100 g (68 % AQR**), soit 166 mg/portion (20 % AQR**) **AQR = Apports Quotidiens de Référence d'un adulte -type (8400kJ/2000kcal)
Matières grasses (g)	33.0		9.9		
dont acides gras saturés	24.0		7.2		
Glucides (g)	< 0,5		< 0,2		
dont sucres	< 0,5		< 0,2		
Fibres alimentaires (g)	< 1		< 1		
Protéines (g)	17.0		5.1		
Sel (g)	1.2		0.36		

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	0000030154759	03222110030419	03222119016018
Conditionnement	1 portion	Colis de 48 portions	
Poids net	30,0 g	1,440 kg	459,360 kg
Poids brut	30,9 g	1,549 kg	522,923 kg
Dimensions LxIxh (mm)	50 x 40 x 40 mm	222 x 110 x 154 mm	1200 x 800 x 1844 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	29	11	319	15 312

Contrat date : 20 jours

Données complémentaires

Allergènes :	O.G.M. :
Contient du lait de vache et des produits à base de lait de vache. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de brebis.	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 64 284 100 CE	France	0406909290	IFS	Non concerné