

Saint Môret Calcium et Vitamine D, sel réduit 20g

20 g

21042401



Existe aussi en format 25 g



Produit

Tout le plaisir frais et fondant du St Môret, avec 25% de sel** en moins

PLUS
PRODUIT

86% des consommateurs connaissent la marque (notoriété assistée - Kantar 2018)

N°1 des pâtes fraîches nature (Nielsen 2019)

(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
Spécialité fromagère nature au lait de vache pasteurisé, enrichie en calcium et vitamine D, allégée en sel	LAIT et CREME pasteurisés (Origine : France), protéines de LAIT, minéraux du LAIT, sel, vitamine D
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
	902	218	180.4	43.6	
Energie : kJ / kcal					** par rapport à la moyenne des fromages à pâte fraîche natures en restauration hors foyer.
Matières grasses (g)	19.0		3.8		
dont acides gras saturés	13.0		2.6		Calcium : 750 mg/100 g (94 % AQR*), soit 150 mg/portion (18,8 % AQR*)
Glucides (g)	3.0		0.6		
dont sucres	3.0		0.6		Vit D : 1,5 µg/100 g (30 % AQR*), soit 0,3 µg/portion (6 % AQR*)
Fibres alimentaires (g)	0.0		0.0		
Protéines (g)	8.7		1.7		* AQR = Apports Quotidiens de Référence d'un adulte -type (8400kJ/2000kcal)
Sel (g)	0.80		0.16		

Données logistiques

	Portion	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN		3272770018326	03272771832013	03272771832914
Conditionnement	Coupelle plastique rectangulaire	Plaque de 24 portions	Colis de 6 plaques	
Poids net	20 g	480,0 g	2,880 kg	524,160 kg
Poids brut	22,0 g	526,8 g	3,281 kg	622,106 kg
Dimensions LxIxh (mm)	21 x 56 x 41 mm	21 x 349 x 163 mm	157 x 349 x 170 mm	1200 x 800 x 1801 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	14	13	182	1 092

Contrat date :

30 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 qui utilise des fruits à coques et du lait de chèvre.	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 24.256.002 CE ou FR 49.373.001 CE	France	0406105090	IFS / ISO 22000	Non concerné

