

# Tartare, Tartiner & Cuisiner

500 g

29465401

# TARTARE®



## Produit

Un goût d'ail et de fines herbes subtilement dosés

**PLUS**  
PRODUIT

Une dénomination « fromage », facile à revendiquer sur une carte

Facile à tartiner, ne sèche pas

L'allié idéal en association avec des légumes croquants, des poissons et des viandes blanches

Dénomination	Ingrédients
Fromage au lait pasteurisé ail et fines herbes	LAIT* et CREME** pasteurisés, protéines de LAIT, fines herbes (1,2%), sel, ail (0,9%), épaississant : agar-agar, correcteur d'acidité : acide LACTIQUE, poivre
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver entre +2°C et +6°C	Conserver au frais et utiliser dans les 48H

## Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	934	226
Matières grasses (g)	20	
dont acides gras saturés	14	
Glucides (g)	3	
dont sucres	3	
Fibres alimentaires (g)	< 1	
Protéines (g)	8,4	
Sel (g)	1,15	

### Informations complémentaires

\* Origine : France

\*\* Origine : UE

Calcium : 102mg/100g

## Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3272770095457	03272779545014	03272779545915
Conditionnement	1 Barquette	Carton de 4 barquettes	
Poids net	500 g	2 kg	448 kg
Poids brut	546,26 g	2,352 kg	551,848 kg
Dimensions LxIxh (mm)	198 x 142 x 52 mm	295 x 202 x 113 mm	1200 x 800 x 1732 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	16	14	224	896

Contrat date : 30 jours

## Données complémentaires

### Allergènes :

Contient du lait de vache et des produits à base de lait de vache .  
Fabriqué dans un atelier qui utilise du lait de chèvre

### O.G.M. :

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 16.277.001 CE	France	0406105090	IFS / ISO 22000	Non concerné