

# Cabrifin bûche affinée

1 kg

20011203



## Produit

Un bon goût de chèvre légèrement typé

**PLUS**  
PRODUIT

Cabrifin, la marque spécialiste du chèvre en RHF

Fabriquée en Poitou-Charentes

Dénomination	Ingrédients
Fromage au lait de chèvre pasteurisé	LAIT* de chèvre pasteurisé, sel, ferments, présure ou coagulant microbien.
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
Conserver entre +2°C et +6°C	A conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture

## Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	1157	279
Matières grasses (g)	23,0	
<i>dont acides gras saturés</i>	17,0	
Glucides (g)	1,0	
<i>dont sucres</i>	< 0,5	
Fibres alimentaires (g)	-	
Protéines (g)	17,0	
Sel (g)	1,8	

### Informations complémentaires

\*Origine : UE

Calcium : 110mg/100g

## Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3614070056835	03614075683029	03614075683920
Conditionnement	1 bûche	Colis de 2 bûches	
Poids net	1000 g	2 kg	420 kg
Poids brut	1012,45 g	2,1319 kg	474,799 kg
Dimensions LxIxxh (mm)	200 x 82 Ø mm	240 x 209 x 98 mm	1200 x 800 x 1522 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	15	14	210	420

Contrat date : 30 jours

## Données complémentaires

Allergènes :	O.G.M. :
Lait de chèvre et produit à base de lait de chèvre. Fabriqué dans un atelier qui utilise du 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 79. 268. 001 CE	France	0406909290	IFS	Non concerné