

Gusto Râpé

2,5 kg

32021601



Produit

Un mélange associant la mozzarella pour son filant et l'emmental pour son bon goût fruité

PLUS
PRODUIT

Goût fruité de l'emmental prononcé grâce à ses 8 semaines minimum d'affinage.

Excellent filant, texture fondante et onctueuse

Dénomination	Ingédients
Mélange de fromages râpés d'emmental fondu et mozzarella	FROMAGE Fondu (80%) : FROMAGES* au lait pasteurisé (dont EMMENTAL* > 50%), eau, protéines du LAIT*, texturants (E407, E1412), BEURRE*, sel de fonte (E331), sel. MOZZARELLA (20%) : LAIT* pasteurisé, ferments LACTIQUES, sel, antiagglomérant (E460ii).
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
Entre +2°C et +6°C.	A conserver au frais et à consommer dans un délai de 48h après la 1ère ouverture.

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	1276	307
Matières grasses (g)	22,0	
dont acides gras saturés	15,0	
Glucides (g)	5,2	
dont sucres	0,8	
Fibres alimentaires (g)	-	
Protéines (g)	22,0	
Sel (g)	1,6	

Informations complémentaires

Conditionné sous atmosphère protectrice

*Origine lait et matières premières laitières : France

Taux MG/extrait sec = 41%

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3437332620281	13437332620288	63176580260314
Conditionnement	Sachet	Carton de 6 sachets	
Poids net	2,5 kg	15 kg	480 kg
Poids brut	2,88 kg	17,78 kg	593,96 kg
Dimensions LxIxh (mm)	380 x 590 x 180 mm	595 x 395 x 222 mm	1200 x 800 x 1926 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	4	8	32	192

Contrat date : 20 jours

Données complémentaires

Allergènes :

Contient du lait de vache et des produits à base de lait de vache

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 14.762.001 CE	France	0406103090	IFS	Non concerné