

# Camembert Cœur de Lion 1/8ème

30 g

27338301



## Produit

Fabriqué dans nos fromageries de Vire ou de Ducey.

Un équilibre de force et de douceur, de caractère et d'onctuosité.

86% des français connaissent la marque Cœur de Lion (TNS Sofres juillet 2010)

**PLUS**  
PRODUIT

(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
Camembert en portion au lait pasteurisé	LAIT* pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver au frais entre +4°C et +6°C	A conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture

## Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g		Par portion		Informations complémentaires
Energie : kJ / kcal	1114	268	334	81	*Origine : France Calcium : 543mg/100g (68% AQR**), soit 163,1mg/portion (20% AQR**) **AQR = Apports Quotidiens de Référence d'un adulte - type (8400kj/2000kcal)
Matières grasses (g)	20,0		6,0		
dont acides gras saturés	14,0		4,2		
Glucides (g)	1,0		0,3		
dont sucres	<0,5		0,0		
Fibres alimentaires (g)	0,0		0,0		
Protéines (g)	21,0		6,3		
Sel (g)	1,5		0,44		

## Données logistiques

	Portion	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN		3161910329067	13161910329064	63437330329065
Conditionnement	Complexe aluminium	Boîte de 8 portions	Plateau de 12 boîtes	
Poids net	30 g	240 g	2,88 kg	518,4 kg
Poids brut	32,75 g	262 g	3,296 kg	618,352 kg
Dimensions LxIxh (mm)	-	Ø 112 x 21 mm	385 x 240 x 100 mm	1200 x 800 x 1950 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	10	18	180	2 160

Contrat date : 20 jours

## Données complémentaires

Allergènes :	O.G.M. :
Contient du lait de vache et des produits à base de 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 50 168 001 CE / FR 14 762 001 CE ( voir sur la portion)	France	0406908200	IFS	Non concerné

