

St Môret Bio

16,7 g

20478501



FR-BIO-01
Agriculture UE

Produit

Nouvelle recette : tout le plaisir frais et fondant du St Môret au lait bio 100% français

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

N°1 des pâtes fraîches nature (Nielsen 2019).

Fabriqué avec du lait et de la crème issus de l'agriculture biologique

PLUS
PRODUIT

Dénomination	Ingrédients
Spécialité fromagère bio au lait pasteurisé	LAIT* et CREME* pasteurisés (Origine : France), protéines de LAIT*, sel. *Ingrédients agricoles issus de l'Agriculture Biologique
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
Energie : kJ / kcal	982	238	164	40	Calcium : 108mg/100g
Matières grasses (g)	22,0		3,7		
dont acides gras saturés	16,0		2,7		
Glucides (g)	3,7		0,6		
dont sucres	3,7		0,6		
Fibres alimentaires (g)	0,0		0,0		
Protéines (g)	6,2		1,0		
Sel (g)	1,0		0,17		

Données logistiques

	Portion	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN		3272770014564	03272771456011	03272771456912
Conditionnement	Coupelle plastique	Plaque de 12 portions	Colis de 12 plaques de 12 portions = 144 portions	
Poids net	16,7 g	200,4 g	2,405 kg	437,67 kg
Poids brut	18,66 g	223,92 g	2,820 kg	538,24 kg
Dimensions LxIxh (mm)	21 x 56 x 41 mm	165 x 160 x 21 mm	335 x 179 x 127 mm	1200 x 800 x 1801 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	14	13	182	26 208

Contrat date : 30 jours

Données complémentaires

Allergènes :	O.G.M. :
Contient du lait et des produits à base de lait. Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coques.	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	France	0406105090	IFS	Non concerné