

St Môret BIO (plaque de 12 portions de 16,7 g)

16,7 g

20478501



FR-BIO-01
Agriculture UE

Produit

**PLUS
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

Dénomination	Ingrédients
Spécialité fromagère BIO au lait pasteurisé	LAIT* et CREME* pasteurisés (Origine : France), protéines de LAIT*, sel
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
	982	238	164	40	
Energie : kJ / kcal					Calcium : 108 mg/100 g, soit 18 mg/portion
Matières grasses (g)	22.0		3.7		
dont acides gras saturés	16.0		2.7		*Ingrédients agricoles issus de l'Agriculture Biologique
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)	1.00		0.20		

Données logistiques

	Portion	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN		3272770014564	03272771456011	03272771456912
Conditionnement	Coupelle plastique rectangulaire	Plaque de 12 portions	Colis de 12 plaques	
Poids net	16,7 g	200,4 g	2,405 kg	437,710 kg
Poids brut	18,7 g	224,4 g	2,826 kg	539,259 kg
Dimensions LxIxH (mm)	21 x 56 x 41 mm	21 x 169 x 164 mm	180 x 340 x 128 mm	1200 x 800 x 1801 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	14	13	182	2 184

Contrat date : 30 jours

Données complémentaires

Allergènes :	O.G.M. :
Contient du lait de vache et des produits à base de lait de vache. Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coques et du lait de chèvre.	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 / ISO 22000	Non concerné