

S 52230

Petit Camembert Au Four

MAJ 18/03/2024



Origine : France. Fromage au lait de vache, 23% MG. Conditionnement spécial four, dans un papier sulfurisé puis dans un cerclage en bois.

Dimensions : Ø 8.2 cm

Calibre : 120 g

Carton : 6 Pièce (S)

PLUS PRODUIT

- Camembert au coulant garanti
- Belle boîte en bois
- En entrée chaude ou en plat principal associé avec de la charcuterie et du gratin dauphinois frais

MISE EN OEUVRE

- 20 min. à 180°C (après décongélation)
- 12h à une température entre +2°C et +6°C

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

LAIT de vache, sel, ferments LACTIQUES et d'affinage (dont LAIT), présure animale.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	1216 kJ / 293 kcal
Matières grasses	23 g
dont acides gras saturés	15 g
Glucides	0,5 g
dont sucres	< 0,5 g
Protéines	21 g
Sel	1,6 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	Pièce	Colis	Palette	Nomenclature	
Pièces / colis	6	0,12	0,72	138	Douanière	04069082
Colis / couche	12	/	0,87	167	Code barre UVC	3700090400038
Colis / palette	192	/	215	/	Code barre carton	13700090400035
Poids net (kg)		/	58	/	Colisage	6
Poids brut (kg)		/				
Largeur (mm)		/				
Longueur (mm)		/				
Hauteur (mm)		/				

Conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.