

S 52078

Palet Fromager au Chèvre

MAJ 23/07/2024

Élaboré en France. Spécialité fromagère fondue au fromage de chèvre (52%), enrobé d'une chapelure au riz soufflé.

Calibre : 25g env.

Sac : 1 kg



PLUS PRODUIT

- **Produit tendance au format "palet" inédit**
- **Usages multiples : entrée, salade, tartine, finger food...**

MISE EN OEUVRE

 12 min. à 210°C (sans décongélation)

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

Préparation fromagère 52% (FROMAGE de chèvre 15,6%, eau, FROMAGES 9,8%, BEURRE, amidons modifiés, protéines de LAIT, LAIT écrémé en poudre, sels de fonte : citrate de sodium, gélifiant : carraghénanes, sel), farine de BLE, eau, flocon de riz 2,4%, amidon de BLE et de pomme de terre, levure, sel, huile de colza, poudre de blanc d'OEUUF, stabilisant : méthylcellulose, conservateur : sorbate de potassium, agents levants : diphosphate et carbonate de sodium. Huile de tournesol. Lait origine UE et Non-UE (Royaume Uni). Traces possibles : CELERI, GLUTEN.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	1260 kJ / 301 kcal
Matières grasses	16 g
dont acides gras saturés	6,5 g
Glucides	30 g
dont sucres	3,2 g
Protéines	9,3 g
Sel	1,7 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	Pièce	Colis	Palette	Nomenclature	
Pièces / colis	5	1	5	400	Douanière	21069098
Colis / couche	8	/	5,415	433	Code barre UVC	3596692929943
Colis / palette	80	/	294	/	Code barre carton	13596692929940
Poids net (kg)		/	392	/	Colisage	5
Poids brut (kg)		/	147	/		
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.