E 61380

Fondue aux 3 Fromages

MAJ 14/03/2024

Elaboré en France. Mélange de 3 fromages pour fondue : emmental, meule du Besac et beaufort AOP.

Sac: 1 kg



凸	ΡI	_U	5 F	PR	OE	U	IT

MISE EN OEUVRE

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

Mélange d'EMMENTAL, MEULE DE BESAC, BEAUFORT AOP (LAIT origine France), sel, ferments LACTIQUES, enzyme coagulante et présure.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)		
Energie	1684 kJ / 406 kcal	
Matières grasses	32 g	
dont acides gras saturés	21 g	
Glucides	1,4 g	
dont sucres	< 0,5 g	
Protéines	28 g	
Sel	1,1 g	

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	
Pièces / colis	10	Poid
Colis / couche	7	Poid
Colis / palette	70	Larg
		Long

	Pièce	Colis	Palette
Poids net (kg)	1	10	700
Poids brut (kg)	1	10,355	725
Largeur (mm)	1	240	1
Longueur (mm)	1	320	1
Hauteur (mm)	1	170	1

Nomenclature Douanière	04062000
Code barre UVC	3700864800521
Code barre carton	13700864800528
Colisage	10

Conserver à une température entre 0 et +4°C.

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

