

Fraidou 16,6 g



PRODUIT	
Famille	Pâtes Fraîches
Dénomination	Spécialité fromagère nature, enrichie en calcium et en vitamine D
Ingrédients	Fromage blanc, eau, phosphate tricalcique, amidon modifié de manioc, sel de cuisine, épaississants: E415, E410, vitamine D
Poids Net	16,6 g
Taux de Matière Grasse	15 % MG sur produit fini (soit 45% sur extrait sec)
DLUO (garantie entrepôt)	70 jours
Température de conservation	A conserver entre + 4°C et + 6°C
Code Article	30 907 01
EAN 13	3 42820 030907 0

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES		
Valeurs Nutritionnelles moyennes	Pour 100 g	Par portion
Protéines en g	6	1
Glucides en g	2	0,33
Dont sucres en g	2	0,33
Lipides en g	15	2,50
Dont acides gras saturés en g	11	1,83
Fibres en g	0	0
Sodium en g	0,43	0,07
Calcium en mg	903	150 (soit 18 % des AJR)
Vitamine D en µg	1,5	0,25
Valeurs Energétiques moyennes	Pour 100 g	Par portion
kcal / kJ	167 / 691	28 / 115

CONDITIONNEMENT	
Colisage	3 boîtes de 40 coupelles
Dimensions (L x l x h en cm)	25,9 x 22,3 x 14,3
Poids Brut (kg)	2,4 kg
Palettisation	135 colis (9 couches de 15 colis)
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 143,7
Poids Net (kg)	269 kg
Poids Brut (kg) dont 25 kg de palette	346,6 kg

- ✓ Riche en calcium : 150 mg de calcium par portion, prescrit dans 8 menus minimum sur 20,
- ✓ Riche en vitamine D à compter d'octobre 2010,
- ✓ La vitamine D favorise l'absorption du calcium et est nécessaire à sa fixation sur les os,
- ✓ Fraidou, une pâte douce au goût frais,
- ✓ Une coupelle individuelle pour plus de praticité et une conservation optimale.



FR
39.300.002
CE

Fabriqué à la fromagerie de Lons le Saunier (39), certifiée ISO 9001, BRC, IFS.

