

Portions préemballées

20 - 25 - 30 g



- ✓ Riche en calcium : une portion de 30 g couvre 22 % des AJR (Apports Journaliers Recommandés),
- ✓ Des produits pratiques simplifiant la gestion en restauration,
- ✓ Une présentation attractive et qualitative,
- ✓ 3 variétés pour plus de choix.

FR
44 023 001
CE



FROMAGES CONVIVÉS

PRODUITS	Saint Paulin Saint Paulin à teneur réduite en sel	Tome Noire	Cœur de Dame	Gouda Français	Cœur de Nonnette	Emmental
Famille	PPNC					PPC
Dénomination	Pâte pressée non cuite	Pâte pressée non cuite	Pâte pressée non cuite	Pâte pressée non cuite	Pâte pressée non cuite	Pâte pressée cuite
Ingrédients	Lait de vache pasteurisé, sel, ferments, coagulant, conservateur E235, plastifiant alimentaire orange (colorants E110 et E160b)	Lait de vache pasteurisé, sel, ferments, coagulant, conservateur E235, plastifiant alimentaire noir (colorants E172 et E153)	Lait de vache pasteurisé, sel, ferments, coagulant, conservateur E235, plastifiant alimentaire rouge (colorants E180 et E160b)	Lait pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant, chlorure de calcium, plastifiant alimentaire orange (colorant E160b).	Lait pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant, chlorure de calcium, plastifiant alimentaire orange (colorant E160b).	Lait pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant, chlorure de calcium.
Poids Net	20 g - 25 g - 30 g					
Colisage	Colis de 100 portions					
Taux de Matière Grasse	24% MG sur produit fini (soit 45 % sur extrait sec)	24% MG sur produit fini (soit 45 % sur extrait sec)	24% MG sur produit fini (soit 45 % sur extrait sec)	26% MG sur produit fini (soit 48 % sur extrait sec)	24% MG sur produit fini (soit 45 % sur extrait sec)	28% MG sur produit fini (soit 45 % sur extrait sec)
DLUO (garantie entrepôt)	40 jours					
Température de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C					

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES																		
Valeurs Nutritionnelles moyennes pour :	St Paulin, Tome Noire, Cœur de Dame.				St Paulin à teneur réduite en sel.		Gouda Français				Cœur de Nonnette				Emmental			
	100 g	20 g	25 g	30 g	100 g	30 g	100 g	20 g	25 g	30 g	100 g	20 g	25 g	30 g	100 g	20 g	25 g	30 g
Protéines (en g)	22	4,4	5,5	6,6	22	6,6	25	5	6,2	7,5	23	4,6	5,7	6,9	27	5,4	6,7	8,4
Glucides (en g)	1,8	0,3	0,4	0,5	1,4	0,4	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces
dont sucres (en g)	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces
Lipides (en g)	24	4,8	6	7,2	24	7,2	26	5,2	3,5	7,8	24	4,8	6	7,2	28	5,6	7	8,4
dont acides gras saturés (en g)	17,6	3,5	4,4	5,3	17,7	5,3	18,9	3,8	4,7	5,7	19,4	3,9	4,9	5,8	21,9	4,4	5,5	6,6
Fibres (en g)	<2	<0,4	<0,5	<0,6	<2	<0,6	<2	<0,4	<0,5	<0,6	<2	<0,4	<0,5	<0,6	<2	<0,4	<0,5	<0,6
Sodium (en g)	0,70	0,14	0,17	0,21	350	0,10	0,63	0,13	0,16	0,19	0,7	0,14	0,17	0,21	0,28	0,05	0,07	0,08
Calcium (en mg)	640	128*	160*	192*	700	210*	780	156*	195*	234*	690	138*	173*	207*	936	188*	234*	281*
Valeurs Énergétiques moyennes pour :	100 g	20 g	25 g	30 g	100 g	30 g	100 g	20 g	25 g	30 g	100 g	20 g	25 g	30 g	100 g	20 g	25 g	30 g
kcal	310	62	78	93	310	93	334	67	84	100	308	62	77	93	360	72	90	108
kJ	1290	28	323	387	1290	387	1387	277	347	416	1279	256	319	284	1495	299	374	449

