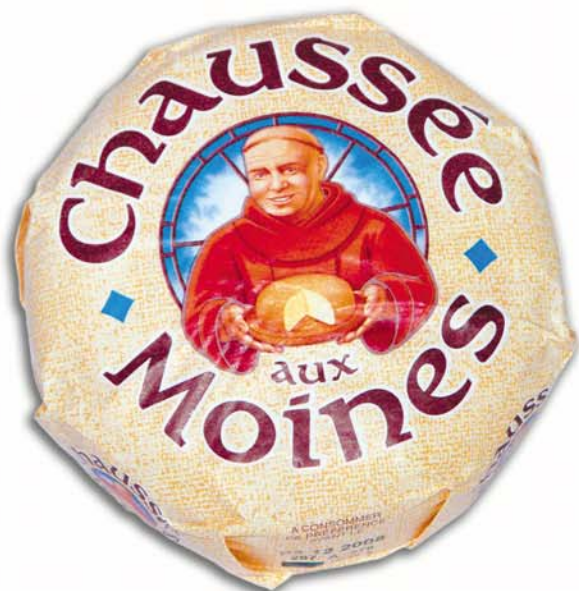
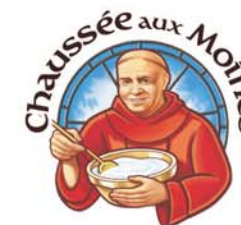


Chaussée aux Moines



- ✓ Une fine croûte dorée, une pâte moelleuse à la saveur unique,
- ✓ Un produit facilement portionnable en 8 ou 12 parts,
- ✓ Source de calcium, une portion classique de 28,3 g (x12) ou gourmande de 42,5g (x8) couvre de 21,8 % à 32,7 % des AJR.

PRODUIT

Dénomination	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé
Ingrédients	lait, sel, ferments, conservateur: E235
Poids Net	340 g
Taux de Matière Grasse	25 % MG / produit fini soit 50 % MG / ES
DLUO (garantie entropôt)	30 jours
Température de conservation	Entre +4°C et +8°C
Code Article + VL	37965 01
EAN 13	3 428 200 379 653

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Protéines : 20 g	Glucides : traces	Lipides : 25 g	Calcium : 620 mg (soit 77% des AJR)
------------------	-------------------	----------------	----------------------------------------

Valeurs Energétiques moyennes pour 100 g :

310 kcal / 1300 kJ

CONDITIONNEMENT

Colisage	Colis de 8 fromages
Dimensions (L x l x h en cm)	39,0 x 29,8 x 6,4
Poids net (kg)	2,72 kg
Poids Brut (kg)	2,94 kg
Palettisation	208 colis soit 26 couches de 8 colis
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 182,7
Poids Net (kg)	565 kg
Poids Brut (kg) dont 25 kg de palette	633 kg