





Data provided by GS1 MyProductManager

BQT Fromage fondu prestige 15gx24 ERU

Fromage fondu à tartiner 48% M.G.e.m.s. au fromage affiné

Information technique et logistique :

N°article : 103631 A commander par : 5 Barquette Conditionnement : Carton de 5

Unités par palette : 800

DLC minimum à la livraison : 7 Jours

Contenu net par unité : 360 GRM
Poids net (gr.) par unité : 360
Poids brut (gr.) par unité : 400

Informations supplémentaires sur le produit :

Conditions de stockage :

À conserver entre 4°C et 8°C.

Allégations :

L'ERU Prestige est un délicieux fromage fondu qui est fabriqué à base de fromages de Gouda extra vieux et affinés qui ont mûri pendant plus de 16 mois. C'est ce qui confère à l'ERU Prestige ce goût unique et puissant ' mais avec une texture douce et crémeuse. Délicieux et facile sur du pain, un cracker et un petit toast. Disponible en portions pratiques pour une personne de 15 grammes. ' Fabriqué avec du fromage de Gouda extra vieux et affiné ' Le goût unique, plein de caractère d'un fromage extra vieux ' Délicieux sur le pain, sur un cracker ou sur un toast ' Produit sans gluten

Les ingrédients :

Ingrédients: 52% FROMAGE (dont 55% affiné), eau, BEURRE, sels

émulsifiants (E452, E339), sel



trustbox.

<u>Les allergènes :</u>

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Sans
Poissons	Sans
Lait	Contient
Noix	Sans
Arachides	Sans
Graines de sésame	Sans
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Sans
Soja	Sans
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans



trustbox.

Valeurs nutritives :

Valeurs nutritives	Par 100GR
Energie (kJ) Energie (kcal) Lipides (g) Dont lipides saturés (g) Glucides (g) - Dont sucres (g) Protéines (g) Sel (g)	1034kJ 249kcal 21g 14g 0.1g 0.1g 15g 3.2g

Contact:

Koninklijke ERU / Royal ERU
Antwoordnummer 2184, 3440 VB Woerden, Holland P.O. Box 7, 3440 AA
Woerden, Holland

Disclaimer:

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons. Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page: http://www.gslbelu.org/