

KG Brie neutre 31%MG ±3,1kg

FR: fromage à base de lait pasteurisé

Information technique et logistique :

N°article	: 121086
A commander par	: 3,120 kg
Conditionnement	: Carton de 3,12 Kg
Unités par palette	: 524
DLC minimum à la livraison	: 7 Jours
Contenu net par unité	: 3 KGM
Poids net (gr.) par unité	: 1000
Poids brut (gr.) par unité	: 1100

Informations supplémentaires sur le produit :

Conditions de stockage :

Conserver au frais entre +4°C et +8°C

Les ingrédients :

Ingrédients: LAIT pasteurisé (France), zout, ferments, présure.

Les allergènes :

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

Valeurs nutritives :

Valeurs nutritives	Par 100GR
Energie (kJ)	1453kJ
Energie (kcal)	351kcal
Lipides (g)	31g
Dont lipides saturés (g)	22g
Glucides (g)	1g
- Dont sucres (g)	0.5g
Protéines (g)	17g
Sel (g)	1.4g
Sodium (mg)	560mg

Contact :

CF&R

CS 80085 - 14503 VIRE CEDEX - France

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.gs1belu.org/>