



Data provided by GS1 MyProductManager

KG Loo veritable 50% 2,4 kg Echte L00/Verit

Fromage à pâte mi-dure. 27g de matières grasses pour 100g

**Information technique et logistique :**

N°article	: 59485
A commander par	: 2,400 kg
Conditionnement	: Carton de 4,8 Kg
Unités par palette	: 374
DLC minimum à la livraison	: 10 Jours
Contenu net par unité	: 2.4 KGM
Poids net (gr.) par unité	: 1000
Poids brut (gr.) par unité	: 1005

**Informations supplémentaires sur le produit :**

Conditions de stockage :

Tenir au frais (max 0°-7°C).

Allégations :

Echte Loo ou Véritable Loo est encore fabriqué selon un procédé traditionnel. L'affinage naturel et la croûte lavée lui donnent un goût piquant et très particulier. L'Echte Loo est idéal pour un plateau fromage avec une bière trappiste ou la Chouffe.

**Les ingrédients :**

Ingrédients : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant, conservateur: natamycine (dans la croûte), colorant: norbixine de rocou. Croûte non-comestible Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et de chèvre.

**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)	1373kJ
Energie (kcal)	331kcal
Lipides (g)	27g
Dont lipides saturés (g)	19g
Glucides (g)	0g
- Dont sucres (g)	0g
Protéines (g)	22g
Sel (g)	2g

**Contact :**

N.V. Fromunion S.A Kaasmakerij Passendale Fromagerie  
Statiestraat, 111- B 8980 Passendale

**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/>