



SOCIÉTÉ à Cuisiner 100% Roquefort pot 450g



- 100 % Roquefort AOP pour des usages multiples en incorporation ou en sauce : quiche, tartes, sauce Roquefort ... etc
- Une préparation prête à l'emploi, qui se mélange instantanément pour un gain de temps en cuisine
- Un produit à la texture crémeuse qui se tartine facilement
- Un pot refermable, pratique et hygiénique, évite les pertes et facilite la gestion



Fromages Solutions

Produit

Dénomination légale	Fromage de brebis au lait cru à pâte persillée
Ingrédients	LAIT de brebis cru, sel, ferments lactiques et d'affinage, penicillium roqueforti.
Origine du lait	France
DLUO garantie entrepôt	53 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +6°C.
Code article	30936 01
EAN 13	3050460096645
DUN 14	13050460096642
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Diamètre: 11,2 x 6,7

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1521 kJ 367 kcal		18%	
Matières grasses :	32 g		46%	
dont acides gras saturés :	23 g		115%	
Glucides :	0,8 g		0,3%	
dont sucres :	0 g		0,0%	
Protéines :	19 g		38%	
Sel :	3,7 g		62%	
Calcium :	547 mg		68%	

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	8			
Dimensions (L x l x h en cm)	25	x	25	x 15
Poids net / brut (kg)	3,6	/		4
Palettisation				
Nombre de colis par couche	12			
Nombre de couches par palette	6			
Nombre de colis par palette	72			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 100
Poids net / brut (kg)	259	/		313

FR
12.203.011
CE

SOCIÉTÉ DES CAVES Ets Affinage

Certifications : ISO 9001, ISO 22000, IFS