



Fromages Entiers

Produit

Dénomination légale	Brie biologique
Ingrédients	LAIT issu de l'agriculture biologique, sel, ferments, coagulant microbien
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLUO garantie entrepôt	21 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.
Code article	143511 01
EAN 13	3428201435112
DUN 14	93428204351108
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 : 34 x Hauteur : 2,5 - 3

Brie Bio President Carte Bio - poids variable (env. 2,4kg)



Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

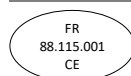
	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1436 kJ 347 kcal	431kJ 104kcal	17% 17%	5% 5%
Matières grasses :	31 g	9.3g	44%	13%
dont acides gras saturés :	22 g	6.6g	110%	33%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Fibres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	17 g	5.1g	34%	10%
Sel :	1,2 g	0.36g	20%	6%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	1
Dimensions (L x l x h en cm)	37,4 x 36,8 x 5,8
Poids net / brut (kg)	2,4 / 2,8
Palettisation	
Nombre de colis par couche	6
Nombre de couches par palette	30
Nombre de colis par palette	180
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 189
Poids net / brut (kg)	432 / 529

- > Un fromage fabriqué à Corcieux (88) avec du lait bio collecté en France
- > Une saveur légère et une texture crémeuse
- > Un Brie pasteurisé à 60% de MG



MARCILLAT CORCIEUX

Certifications : ISO 14001, ISO 22000, BRC, IFS

