



Président Camembert 8/8 portion 30g (150mg calcium)



Une valeur sûre dans vos menus : le camembert est le fromage préféré des français et Président en est la marque la plus connue
 Fabriqué en Normandie depuis plus de 40 ans
 Une texture fondante et un goût franc typé
 Riche en calcium : 150mg de calcium par portion et recommandé dans 8 menus minimum sur 20



Fromages Convives

Produit

Dénomination légale	Camembert portion au lait pasteurisé
Ingrédients	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques et d'affinage.
Origine du lait	France
DLUO garantie entrepôt	27 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.
Code article	143527 01
EAN 13	3228020481471
DUN 14	13428204352703
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: 11,0 x Hauteur: 2,8

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1063 kJ 256 kcal	319kJ 77kcal	13%	4%
Matières grasses :	20 g	6.0g	29%	9%
dont acides gras saturés :	14 g	4.2g	70%	21%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	19 g	5.7g	38%	11%
Sel :	1,3 g	0.39g	22%	7%
Calcium :	500 mg	150mg	63%	19%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	12
Dimensions (L x l x h en cm)	39 x 24 x 9,8
Poids net / brut (kg)	2,88 / 3,20
Palettisation	
Nombre de colis par couche	10
Nombre de couches par palette	15
Nombre de colis par palette	150
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 160,5
Poids net / brut (kg)	432 / 502

FR 50.453.001
 CE SOCIETE FROMAGERE DE SAINTE CECILE
 Certifications : ISO 22000, BRC, IFS, ISO 14001

FR 61.145.001
 CE SOCIETE FROMAGERE DE DOMFRONT
 Certifications : ISO 14001, ISO 22000, BRC, IFS

Date de mise à jour : 11/05/2021
 Dernière modification : 19/01/2021
 SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes