

Lou Pérac

LOU PERAC Tomme de brebis dés barquette 500g



- Fabriqué dans notre fromagerie de Riom-ès-Montagne au coeur du Parc Naturel des Volcans d'Auvergne
- Une appellation "Tomme de Brebis de L'Aveyron" valorisante
- Des usages multiples, idéal pour moderniser et valoriser les menus
- Dés faciles à utiliser et réguliers pour une bonne maîtrise du coût matière



Fromages Solutions

Produit

Dénomination légale	Tomme de brebis : fromage de brebis au lait pasteurisé		
Ingrédients	LAIT de brebis pasteurisé, sel, ferments lactiques.		
Origine du lait	France		
DLC garantie entrepôt	35 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +6°C		
Conservation après ouverture	A consommer dans les 72h max après ouverture, dans son emballage refermé.		
Code article	38359 01		
EAN 13	3428200383599		
DUN 14	03428201383598		
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)	14,5	x	14,5 x 7,5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1595 kJ 385 kcal	479kJ 116kcal	19%	6%
Matières grasses :	33 g	9.9g	47%	14%
dont acides gras saturés :	23 g	6.9g	115%	35%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	22 g	6.6g	44%	13%
Sel :	1,8 g	0.54g	30%	9%
Calcium :	664 mg	199mg	83%	25%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	8
Dimensions (L x l x h en cm)	58,7 x 15,7 x 17,5
Poids net / brut (kg)	4 / 4,44
Palettisation	
Nombre de colis par couche	10
Nombre de couches par palette	7
Nombre de colis par palette	70
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 137
Poids net / brut (kg)	280 / 336

FR
15.162.001
CE

SOCIETE FROMAGERE DE RIOM

Certifications : ISO 9001, ISO 22000, IFS

Date de mise à jour : 21/10/2021 Date d'édition : 21/01/2022

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes