



**PRÉSIDENT PROFESSIONNEL Fondue aux 3 Fromages
pot 510g**



- Sans conservateur et cuisinée avec des fromages affinés 3,6 et 12 mois
- Prête à servir en 5 mn
- Un pot = 3/4 portions

Fromages Solutions

Produit	
Dénomination légale	Préparation alimentaire à base de fromages
Ingrédients	Fromages (LAIT) 51% (Emmental 36%, Comté 11%, Tomme 4%), eau, vin blanc, amidon transformé de maïs, sels de fonte : E339, E331, E 452, ail, kirsch, sel, poivre blanc.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLUO garantie entrepôt	60 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.
Code article	41148 01
EAN 13	3228022080153
DUN 14	03228025081393
OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Diamètre: 11,8 x Hauteur: 8,7

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	915 kJ 220 kcal		11%	
Matières grasses :	16 g		23%	
dont acides gras saturés :	11 g		55%	
Glucides :	5,0 g		1,9%	
dont sucres :	5,0 g		5,6%	
Protéines :	14 g		28%	
Sel :	1,00 g		17%	

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

Conditionnement

Collisage	
Nombre d'unités par colis	6
Dimensions (L x l x h en cm)	39,5 x 23,5 x 9,5
Poids net / brut (kg)	3,06 / 3,3
Palettisation	
Nombre de colis par couche	10
Nombre de couches par palette	16
Nombre de colis par palette	160
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 160
Poids net / brut (kg)	489,6 / 553

FR 70.309.001 MARCILLAT LOULANS
CE Certification : IFS