

# St Môret calcium et vitamine D, sel réduit

20 g

10288601



Existe aussi en format 25g



## Produit

Tout le plaisir frais et fondant du St Môret, avec 25% de sel\*\* en moins

**PLUS**  
PRODUIT

80% des consommateurs connaissent la marque (notoriété assistée - TNS Sofres 2016)

N°1 des pâtes fraîches nature (Nielsen 2016).

(1) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'études des Marchés Restauration Collective et Nutrition).

| Dénomination  | Ingrédients   |
|---|---|
| Spécialité fromagère nature au lait de vache pasteurisé, enrichie en calcium et vitamine D, allégée en sel. | LAIT et CREME pasteurisés (Origine : France), protéines de LAIT, minéraux du LAIT, sel, vitamine D. |
| Conservation AVANT ouverture  | Conservation APRES ouverture  |
| A conserver au frais entre +2°C et +6°C   | A conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture                                      |

## Valeurs nutritionnelles moyennes

|                          | Pour 100g |     | Par portion |      | Informations complémentaires  |
|--------------------------|-----------|-----|-------------|------|---|
|                          |           |     |             |      |   |
| Energie : kJ / kcal      | 902       | 218 | 180         | 43,6 | ** par rapport à la moyenne des fromages à pâte fraîche natures en restauration hors foyer.<br>Calcium : 750mg/100g (94% AQR*), soit 150mg/portion (18,8% AQR*)<br><br>Vit D : 1,5µg/100g (30% AQR*), soit 0,3µg/portion (6% AQR*)<br>* AQR = Apports Quotidiens de Référence d'un adulte -type (8400kj/2000kcal) |
| Matières grasses (g)     | 19,0      |     | 3,8         |      |   |
| dont acides gras saturés | 13,0      |     | 2,6         |      |   |
| Glucides (g)             | 3,0       |     | 0,6         |      |   |
| dont sucres              | 3,0       |     | 0,6         |      |   |
| Fibres alimentaires (g)  | 0,0       |     | 0,0         |      |   |
| Protéines (g)            | 8,7       |     | 1,7         |      |   |
| Sel (g)                  | 0,80      |     | 0,16        |      |   |

## Données logistiques

|                       | Portion            | Unité consommation (UC) | Unité livraison (UL) | Palette              |
|-----------------------|--------------------|-------------------------|----------------------|----------------------|
| EAN                   |                    | 3272770091770           | 03272779177017       | 03272779177925       |
| Conditionnement       | Coupelle plastique | Plaque de 12 portions   | Colis de 12 plaques  |                      |
| Poids net             | 20 g               | 240 g                   | 2,88 kg              | 524,16 kg            |
| Poids brut            | 21,96 g            | 264,12 g                | 3,295 kg             | 624,726 kg           |
| Dimensions LxIxh (mm) | 57 x 41 x 21 mm    | 165 x 160 x 21 mm       | 335 x 179 x 127 mm   | 1200 x 800 x 1801 mm |

| Palettisation | UL/couche | Couches/palette | UL/palette | UC/palette |
|---------------|-----------|-----------------|------------|------------|
|               | 14        | 13              | 182        | 2 184      |

Contrat date : 30 jours

## Données complémentaires

| Allergènes :   | O.G.M. :  |
|--|---|
| Contient du lait et des produits à base de lait. Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coques. | Produit conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003 |

| n° agrément vétérinaire | Pays de Fabrication | Code douanier | Certification Usine | Aide au lait scolaire |
|-------------------------|---------------------|---------------|---------------------|-----------------------|
| FR 24.256.002 CE        | France              | 0406105090    | IFS, ISO 22000      | Non concerné          |

