

St Môret calcium et vitamine D, sel réduit

25 g

10193002



Existe aussi en format 20g



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 du 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	225	54	** par rapport à la moyenne des fromages à pâte fraîche natures en restauration hors foyer. Calcium : 750mg/100g (94% AQR*), soit 188mg/portion (23,4% AQR*) Vit D : 1,5µg/100g (30% AQR*), soit 0,4µg/portion (8% AQR*) * AQR = Apports Quotidiens de Référence d'un adulte -type (8400kj/2000kcal)
Matières grasses (g)	19,0		4,8		
dont acides gras saturés	13,0		3,3		
Glucides (g)	3,0		0,8		
dont sucres	3,0		0,8		
Fibres alimentaires (g)	0,0		0,0		
Protéines (g)	8,7		2,2		
Sel (g)	0,80		0,20		

Données logistiques

	Portion	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN		3272770004831	03272770010214	03272770483926
Conditionnement	Coupelle plastique	Plaque de 24 portions	Colis de 5 plaques	
Poids net	25 g	600 g	3 kg	546 kg
Poids brut	26,96 g	646,5 g	3,387 kg	636,192 kg
Dimensions LxIxh (mm)	25 x 57 x 41 mm	338 x 163 x 25 mm	350 x 170 x 135 mm	1200 x 800 x 1801 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	14	13	182	910

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 du lait de chèvre.	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 49 373 001 CE	France	0406105090	IFS / ISO 22000	Non concerné

