

SARL FROMAGES SERVICE **FR 62 206 030 CE**
12 rue du parapluie 62170 Campigneulles les Grandes
0321810808 – contact@fromages-service.com – www.fromages-service.com

| | | | |
|-------------------------|---|--------------|---------------|
| produit concerné | MAXI CADOS | poids | 1 kilo |
| mise à jour | mercredi 22 juillet 2020 | | |
| EAN 13 | 3 56125 20600 15 | | |
| contrat date | 30 jours (hors retard intempérie ou transport) | | |

NOTRE RESPONSABILITE N'EST PLUS ENGAGEE EN CAS DE DECOUPE OU TRANSFORMATION
OU REVENTE SOUS UNE AUTRE MARQUE SANS NOTRE AUTORISATION

Spécialité affinée au Calvados enrobée de chapelure à base d'un fromage normand au lait cru 1kg

INGREDIENTS

*fromage normand au lait cru 45% M.G.
Calvados
chapelure*

CONSEILS CULINAIRES

*Froid en plateau, le sortir du froid 2 heures avant dégustation.
Dégustation chaude : Etaler des tranches de fromage sur des tartines de pain puis les passer au four et accompagner avec une salade légèrement assaisonnée avec un vin frais ou un Pommeau.*

INFORMATION

*Existe en format 250g
Existe en format 150g*

| caractéristique du fromage | |
|----------------------------|--|
| type | pâte molle croûte fleurie |
| lait | lait cru de vache |
| origine | Normandie / France |
| emballage | fond de boîte bois / film alimentaire |
| aspect | doré |
| goût | fort et crémeux |
| odeur | parfum de pommes et Calvados |
| texture | souple |
| couleur | extérieur doré, intérieur jaunâtre |

| Données logistiques | | | |
|---------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------|
| | unité | colis | palette Europe |
| GTIN ou autre | | nous consulter | nous consulter |
| poids net | 1 kg | 2 kg | |
| poids brut | 1.060 kg | 2.110 kg | 231.500 kg |
| dimensions (mm) | Ø 210 / h 40 | 455x230x55 | 1200x800x970 |
| PCB | | 2 unités / colis | 210 unités / palette |
| nombre colis | | | 105 colis / palette |
| colis / couche | | | 7 colis / couche |
| nombre couches | | | 15 couches / palette |

SARL FROMAGES SERVICE FR 62 206 030 CE
12 rue du parapluie 62170 Campigneulle les Grandes

| | | | |
|--|---|--------------|---------------|
| produit concerné | MAXI CADOS | poids | 1 kilo |
| ingrédients (production France) | fromage au lait cru 96.8% Lait 98.18% Sel : 1.8% Présure animale : 0.02% Ferments lactiques : traces Calvados 1.2% base de pommes Chapelure 2% | | |

| | |
|----------------------------|--|
| Présence OGM | non |
| Conditions de conservation | entre de 2 et 6° |
| Composition du N° de lot | XX0000 initiales fournisseur / date fabrication P pour pasteurisé ou C pour cru / 0000 date d'emballage |

| | |
|---|--------------------------|
| Liste des allergènes et intolérances alimentaires | |
| | lactose |
| | gluten dans la chapelure |
| | présure animale |

| | |
|---|--------------------|
| Déclaration nutritionnelle (règlement INCO) pour 100g | |
| Energie | 1169 Kj / 282 kcal |
| Matières grasses | 22 g |
| dont acides gras saturés | 14 g |
| Glucides | 1.40 g |
| dont sucres | 0.10 g |
| Protéines | 20 g |
| Sel | 0.70 g |

| | | |
|---|-------------------|----------|
| Paramètres micro biologiques (validation AFNOR) | | |
| Liste | Méthode | Critères |
| Staphylocoques coagulase | 37°c dénombrement | 10000 |
| Listeria monocytogènes | recherche / 25g | absence |
| Escherichia coli | 42° dénombrement | 100000 |
| Salmonella | recherche / 25g | absence |
| Listeria monocytogènes | dénombrement | 100 |

