

**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**

<b>produit concerné</b>	<b>CAMEAU</b>	<b>poids</b>	<b>250g</b>
<b>mise à jour</b>	<b>mercredi 1er juillet 2020</b>		
<b>EAN 13</b>	<b>3 56125 62826 59</b>		
<b>contrat date</b>	<b>30 jours (hors retard intempérie ou transport)</b>		

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

*Spécialité affinée au Pommeau parsemée de brisures de noix et d'amandes à base d'un camembert au lait cru 250g*

**INGREDIENTS**

camembert au lait cru 45% M.G.

Pommeau

brisures de noix

brisures d'amandes

**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 1 kilo

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 / film rétractable
aspect	granulé
goût	relevé et crémeux
odeur	parfum soutenu de pommes et de noix
texture	souple
couleur	extérieur caramel, intérieur jaunâtre

Données logistiques			
	unité	colis	palette Europe
GTIN ou autre		nous consulter	nous consulter
poids net	250g	1.500 kg	
poids brut	265g	1.590 kg	176.950 kg
dimensions (mm)	Ø 110 / h 40	455x230x55	1200x800x970
dimensions brut (mm) /PCB	Ø 114 / h 45	6 unités / colis	630 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**

<b>produit concerné</b>	<b>CAMEAU</b>	<b>poids</b>	<b>250g</b>
<b>ingrédients (production France)</b>	fromage au lait cru 96.8% Lait 98.18% Sel : 1.8% Présure animale : 0.02% Ferments lactiques : traces Pommeau 1.2% Base de pommes et de Calvados brisures de noix 1.25% brisures d'amandes 0.75%		

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

<b>Liste des allergènes et intolérances alimentaires</b>	
	lactose
	noix ; amandes
	présure animale

<b>Déclaration nutritionnelle (règlement INCO) pour 100g</b>	
Energie	1184 Kj / 286 kcal
Matières grasses	22 g
dont acides gras saturés	15 g
Glucides	2.40 g
dont sucres	0.50 g
Protéines	20 g
Sel	0.8 g

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




 581256 230559  
**CAMEAU 250g**  
 Ingrédients : camembert au LAIT cru (France) de vache, sel, présure animale, ferments (LAIT, NOIX brisées 1.25%, AMANDES brisées 0.75%, pommeau 1.2%...  
 Ingrédients : camembert van rauwe MELK (Frankrijk), zout, dieetijst, stremsel, MELKzuurfermenten, NOTENSTUKJES 1.25%, AMANDELSCHILFERS 0.75%, Pommeau 1.2%...  
 Produkt van Frankrijk...  
 Fransoester Weichkäse aus KuhMILCH, mit RohMILCH hergestellt. Zutaten: MILCH (Frankreich), Salz, Deutsches Lab (MILCHsauri bakterien), Gehackte WALNUS 1.25%, Gehackte AMANDELN 0.75%, Pommeau 1.2%...  
 Valeurs nutritionnelles moyennes pour Gemiddelde voedingswaarde per Nahrweite pro 100g:  
 Energie 1184 kJ, 286 kcal; Matières grasses 22g; Fett 22, dont acides gras saturés, waarvan verzadigde vetzuren; davon gesättigte Fettsäuren 15; Glucides 2.40g; Kohlenhydrate 2.4g; dont sucres, waarvan uiters, davon Zucker 0.5g; Proteines 20g; Eiwitten 20g; Sel 0.8g; Salz 0.8g.  
 Fromages Service 62170 Campigneulle Les G. FRANCE  
 Conservé entre 2 et 6° C. Te bewaren tussen 2 en 6° C. Bewaren bij 2-6°C.  
 À consommer de préférence avant le. Ten minste houdbaar tot: **21/07/2020**  
 A consumer de preference avante. Ten minste houdbaar tot: **21/07/2020**