

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	PONDOS	poids	220g
mise à jour	mercredi 1er juillet 2020		
EAN 13	3 56125 62826 97		
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 pont l'évêque pasteurisé 220g

INGREDIENTS

*pont l'évêque pasteurisé
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.*

INFORMATION

*Autre format : nous consulter
Existe affiné au Pommeau*

caractéristique du fromage	
type	pâte molle croûte fleurie
lait	lait pasteurisé de vache
origine	Normandie / France
emballage	fond de boîte bois / film alimentaire
aspect	doré
goût	léger 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	220g	1.320 kg	
poids brut	225g	1.410 kg	158.050kg
dimensions (mm)	80x80 /h 40	455x230x55	1200x800x970
dimensions brut (mm) /PCB	80x80 /h 40	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

produit concerné	PONDOS	poids	220g
ingrédients (production France)	pont l'évêque au lait pasteurisé 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	1245 Kj / 300 kcal
Matières grasses	24 g
dont acides gras saturés	15 g
Glucides	0.50 g
dont sucres	0.10 g
Protéines	21 g
Sel	1.80 g

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

