

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	MINI CAMEAU	poids	150g
mise à jour	vendredi 26 juin 2020		
EAN 13	3 56125 62826 66		
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 Pommeau parsemée de brisures de noix et d'amandes à base d'un camembert au lait cru 150g

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 250g
Vente de plateau assorti avec 3 Mini Cados ; 2 Mini Cacid ; 2 Mini Cameau ; 2 Mini Cavie

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	150g	1.350 kg	
poids brut	155g	1.440 kg	161 kg
dimensions (mm)	Ø 80 / h 40	455x230x55	1200x800x970
dimensions brut (mm) /PCB	Ø 91 / h 40	9 unités / colis	945 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	MINI CAMEAU	poids	150g
ingrédients (production France)	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

Liste des allergènes et intolérances alimentaires	
	lactose
	noix ; amandes
	présure animale

Déclaration nutritionnelle (règlement INCO) pour 100g	
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

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

