

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 BISTOUILLE	poids	1 kilo
mise à jour	mercredi 22 juillet 2020		
EAN 13	3 56125 62401 23		
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 à l'eau de vie et arôme de café à base d'un fromage au lait cru 1 kg

INGREDIENTS

fromage normand au lait cru 45% M.G.

arôme de café

eau de vie

graines de sésame grillées

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

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	granulé brun
goût	spécifique de café légèrement alcoolisé et crémeux
odeur	parfum de café
texture	souple
couleur	extérieur brune, 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 BISTOUILLE	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 arôme de café 0.1%± eau de vie 1%± graines de sésame grillées 0.4%±		

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
	graine de sésame
	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



BISTOUILLE 1000g

ingredients : camembert au LAIT cru (France) de vache, sel, présure animale, ferments (LAIT), arôme : Café 0.1%, graines de SESAME grillées 0.4%, eau de vie 1%.

ingrédients Y : camembert van rauwe MELK (Frankrijk), zout, dierlijk streusel, MELZuurfermenten, aroma, koffie 0.1%, gegerild SESAMzaad 0.4%, brandewijn 1%.

Produkt var Frankrijk
 Französischer Weichkäse aus KuhMILCH mit RohMILCH hergestellt. Zutaten: MILCH (Frankreich), Salz, tierisches Lab, MILCHsaure Bakterien, Kaffeearoma 0.1%.

Geröstete SESAM samen 0.4%, Branntwein 1%.

valeurs nutritionnelles moyennes pour : Gemiddelde voedingswaarde per : Nährwerte pro 100g:
 Energie 1169 kJ, 282 kcal. Matières grasses : Vetten Fett 22g dont acides gras saturés : waarvan verzadigde vetzuren : davon gesättigte Fettsäuren 14g. Glucides Koolhydraten Kohlenhydrate 1.2g dont sucres : waarvan suikers : davon Zucker 0.1g. Protéines Eiwitten Eweiß 20g. Sel : Zout : Salt: 0.7g

Fromagis Service 62170 Campigneulle Les G. FRANCE
 Conserver entre 2 et 6° C. Te bewaren tussen 2 en 6° C. Bei +2 bis +6° C aufbewahren

lot GL3004C / 7062 en 6° C. Bei +2 bis +6° C aufbewahren

A consommer de préférence avant le : Ten minste houdbaar tot : Mindstens houdbaar bis: 21/07/2020