

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	CAVIE	poids	250g
mise à jour	mercredi 22 juillet 2020		
EAN 13	3 56125 62211 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 à l'Eau de Vie parsemée de Pralin à base d'un camembert au lait cru 250g

INGREDIENTS

fromage normand au lait cru 45% M.G.

Eau de vie

Pralin

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 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 / papier sulfurisé / film rétractable
aspect	granulé doré
goût	sucré, salé
odeur	parfum d'alcool sucré
texture	souple
couleur	extérieur caramel doré, 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

produit concerné	CAVIE	poids	250g
ingrédients (production France)	fromage au lait cru 96.8% Lait 98.18% Sel : 1.8% Présure animale : 0.02% Ferments lactiques : traces Eau de vie 1.2% Pralin 2% brisures de noisettes caramélisées		

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	
Pralin (brisures de noisettes caramélisées)	
présure animale	

Déclaration nutritionnelle (règlement INCO) pour 100g	
Energie	1182 Kj / 284 kcal
Matières grasses	21 g
dont acides gras saturés	16 g
Glucides	3.60 g
dont sucres	0.30 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



CAVIE 250g

lot CF3004C1736

À consommer de préférence avant le: Ten minste houdbaar tot: Minde tens houdbaar bis: 21/07/2020

Ingredients: camembert au LAIT cru (France) de vache, sel, présure animale, ferments (LAIT), pralin (NOISETTE) 2%, eau de vie 1.2%.

Ingrediënten: camembert van rauwe MELK (Frankrijk), zout, dierlijk stremsel, MELK-zuurfermenten, suikeramandel (NOIËT) 2%, brandewijn 1.2%. Produkt van Frankrijk.

Fransoosch of Weichkäse aus Kuhmilch, mit Rohmilch hergestellt. Zutaten: MILCH (Frankreich), Salz, tierisches Lab, MILCH-säurebakterien, Zuckeramandel (HASSELNUSS) 2%, Branntwein 1.2%.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour Gemiddelde voedingswaarde per Natuüwrte pro 100g:

Energie 1182KJ 284kcal. Matières grasses: Vetten 21g dont acides gras saturés: waarvan verzadigde vetzuren 16g. Javon gesättigte Fettsäuren 16g. Glucides: Koolhydraten: Kohlenhydrate 3.6g dont sucres: waarvan suikers: davon Zucker 0.3g. Protéines: Eiwitten 20g. Sel: Zout: Salz 0.8g.

Fromages Service 62170 Campigneulle Les G. FRANCE

Conserver entre 2° et 6° C. Te bewaren tussen 2° en 6° Celcius. Bis 16°C aufbewahren.