

**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>PONEAU</b>	<b>poids</b>	<b>220g</b>
<b>mise à jour</b>	<b>mardi 1er juin 2021</b>		
<b>EAN 13</b>	<b>3 56125 62826 04</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 pont l'évêque pasteurisé 220g*

**INGREDIENTS**

*pont l'évêque pasteurisé  
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.*

**INFORMATION**

*Livraison en plateau carton de 4 pièces  
Existe affiné au Calvados*

caractéristique du fromage	
type	pâte molle croûte fleurie
lait	lait pasteurisé de vache
origine	Normandie / France
emballage	fond de boîte bois / film alimentaire
aspect	granulé
goût	léger et crémeux
odeur	parfum 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	220g	0.940 kg	
poids brut	225g	0.960 kg	212.500kg
dimensions (mm)	80x80 /h 40	265x240x55	1200x800x970
dimensions brut (mm) /PCB	80x80 /h 40	4 unités / colis	900 unités /palette
nombre colis			225 colis / palette
colis / couche			15 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>PONEAU</b>	<b>poids</b>	<b>220g</b>
<b>ingrédients (production France)</b>	pont l'évêque au lait pasteurisé 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
	gluten dans la chapelure
	présure animale

Déclaration nutritionnelle (règlement INCO) pour 100g	
Energie	1380 Kj / 330 kcal
Matières grasses	27 g
dont acides gras saturés	15 g
Glucides	1 g
dont sucres	0.50 g
Protéines	22 g
Sel	0.80 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

