





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Spécialité fromagère fondue
<b>Descriptif produit :</b>	Frais.
<b>Conservation :</b>	Frais, +4° À +12°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Barquette de 1.000 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	Non concerné
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT frais écrémé pasteurisé réhydraté 49% (origine : France), FROMAGES, BEURRE, concentré des minéraux du LAIT.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 39]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 39.300.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	57
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 04063031 - Fromages fondus, autres que râpés ou en poudre, d'une teneur en poids de matières grasses <= 36% et d'une teneur en matières grasses en poids de la matière sèche <= 48% (à l'excl. des fromages dans la fabrication desquels ne sont pas entrés d'autres froma

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	33.5 %		

## Atouts

**Atout :** Une recette unique au goût inimitable sans colorant, sans épaississant, ni conservateur ajouté Riche en calcium et en protéines, la vache qui rit est fabriquée avec du lait en poudre qui provient de lait 100% français collecté à la ferme. Ce produit idéal à chaud apporte onctuosité et liant dans les recettes et convient pour toutes les préparations de légumes. Utilisable également à froid, il est valorisant pour votre offre de sandwiches.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
903	218	17.5	11.5	4.5	4.5	0	10.5	1.7

**Vitamines :** Calcium (mg) : 500.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.60

**Type de matières grasses :** Beurre

**Catégorie GEMRCN :** 27 - Aide culinaire

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	72	0	72	Barquette	12		
Colis	6	6.736	6	Barquette		309x220x238	03073781161502
Palette	504	591.16	504	Barquette	84	1200x800x1825	83073781161508
Barquette	1	1.073	1	Barquette		207x148x82	3073781161496
Pièce unitaire	1	0	1	Barquette			3073781161496