



## Pointe de brie Bridel Fromages & Chefs, 180g



- Une saveur douce adaptée à tous les palets
- Une texture onctueuse et fondante
- Une pointe de Brie, prête à l'emploi, pour mieux répondre à vos besoins

## Fromages Entiers

### Produit

Dénomination légale	Fromage à pâte molle à croûte fleurie
Ingrédients	LAIT pasteurisé, sel, ferments lactiques et d'affinage (LAIT).
Origine du lait	France
DDM garantie entrepôt	27 jours
Conditions de conservation	A conserver entre + 4°C et + 8°C
Code article	38730 01
EAN 13	3428200387306
DUN 14	03428201387305
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	17 x 8,7 x 2,6

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1473 kJ	442kJ	18%	5%
	356 kcal	107kcal	18%	5%
Matières grasses :	32 g	9.6g	46%	14%
dont acides gras saturés :	22 g	6.6g	110%	33%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	17 g	5.1g	34%	10%
Sel :	1,3 g	0.39g	22%	7%
Calcium :	450 mg	135mg	56%	17%

\* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

### Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	16
Dimensions (L x l x h en cm)	39,5 x 19,8 x 9,5
Poids net / brut (kg)	2,88 / 3,098
Palettisation	
Nombre de colis par couche	11
Nombre de couches par palette	18
Nombre de colis par palette	198
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 182
Poids net / brut (kg)	570,24 / 638,4

FR  
88.115.001  
CE

MARCILLAT CORCIEUX

Certifications : ISO 14001, ISO 22000, BRC, IFS