



SOCIÉTÉ PROFESSIONNEL Dés de Roquefort barquette 500g



Le premier fromage d'Appellation d'Origine Protégée (1925) : l'assurance d'un produit fabriqué selon un savoir-faire ancestral et affiné dans les caves SOCIÉTÉ.

- idéal pour donner du caractère à vos plats
- de multiples usages : salades, pizzas, tartes, paninis...
- dés faciles à utiliser pour une bonne maîtrise du coût matière



Fromages Solutions

Produit	
Dénomination légale	Dés de Roquefort AOP
Ingrédients	LAIT cru de brebis, sel, ferments lactiques (et d'affinage) (LAIT), Penicillium roqueforti
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DDM garantie entrepôt	35 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +6°C.
Code article	205266 01
EAN 13	3023260033479
DUN 14	03023265220454
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)	14,5 x 14,5 x 7,5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1521 kJ 367 kcal	456kJ 110kcal	18%	5%
Matières grasses :	32 g	9.6g	46%	14%
dont acides gras saturés :	23 g	6.9g	115%	35%
Glucides :	0,8 g	0g	0,3%	0%
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	19 g	5.7g	38%	11%
Sel :	3,7 g	1.1g	62%	19%
Calcium :	547 mg	164mg	68%	21%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	8
Dimensions (L x l x h en cm)	58,4 x 15,2 x 17
Poids net / brut (kg)	4 / 4,48
Palettisation	
Nombre de colis par couche	10
Nombre de couches par palette	7
Nombre de colis par palette	70
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 133,5
Poids net / brut (kg)	280 / 339

FR 12.203.011 SOCIÉTÉ DES CAVES Ets Affinage
CE Certifications : ISO 9001, ISO 22000, IFS

Date de mise à jour : 22/11/2022 Date d'édition : 01/12/2022
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes