



24/04/2020

PUR NATUR FROMAGE FRAIS 400G, MÉTHODE TRADITIONNELLE

ART.nr. 10081



DESCRIPTION DU PRODUIT

Fromage frais biologique 400g, méthode traditionnelle.
Pur Natur dans sa fromagerie de Selles en Franche-Comté, perpétue la tradition en faisant égoutter du caillé dans des sacs de toile, comme autrefois. Le fromage frais ainsi obtenu est ensuite récolté manuellement pour être filtré et refroidi. Cette méthode traditionnelle lente et naturelle permet de retrouver les senteurs, les saveurs et le goût d'antan et de conserver une texture lisse et crémeuse.

INGRÉDIENTS

Lait*, ferments lactiques, présure.
Contient plus de 85% d'humidité.

* issus de l'agriculture biologique
Lait de France
Agriculture France
FR-BIO-10

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (par 100 g)

énergie (kcal)	76
énergie (kJ)	319
lipides	3,2 g
dont saturés	2,0 g
glucides	3,8 g
dont sucres	1,5 g
protéines	7,9 g



24/04/2020

PUR NATUR FROMAGE FRAIS 400G, MÉTHODE TRADITIONNELLE

ART.nr. 10081

sel <0,1 g

ALLERGÈNES

+ Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

CONSERVATION

Conservation	max 6°C
DLC	Date de production + 28 jours

GARANTIE 'BIOLOGIQUE'

Certificat	Veritas FR-Bio-10
------------	-------------------

DÉCLARATION OGM

Déclaration OGM	Le produit n'est pas soumis aux règlements EU1829/2003 et EU1830/2003 concernant les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM
-----------------	--

EMBALLAGE & ÉTIQUETTE

	Unité	Carton	Palette
Largeur (cm)		30	120
Profondeur (cm)		19,5	80
Hauteur (cm)	12,5	12,5	139,4
Diamètre (cm)	9,5	-	-
Poids net (kg)	0,4	2,4	384
Poids brut (kg)	0,42	2,596	440,66
Code EAN	3770012781033	13770012781030	
Numéro intracommunautaire	04061050	-	-

PALETTISATION

nombre de pièces par carton	6	Sorte de palette	IPP
cartons par plateaux	16	Poids palette	0
plateaux par palette	10		
nombre de pièces par palette	960	Type de conditionnement	Plastique