



Fromage au lait de vache pasteurisé à pâte molle



113 mg de calcium par portion

## Le Brin 25 g

40 portions

- **Une portion moelleuse et savoureuse**  
Un goût doux et affiné  
Une texture moelleuse  
Une fine croûte orangée
- **Tout le savoir faire du Fromager d'Affinois dans une portion**  
Une portion de 25 g emballée individuellement  
Un procédé breveté d'ultra-filtration
- **De bons apports nutritionnels**  
Riche en calcium  
Source de vitamines A, B2, B9 et B12

4 repas sur 20

Minimum de mise au menu recommandée par le GEMRCN<sup>1</sup> :

Plus de 3 ans : 4 repas sur 20  
Moins de 3 ans : 10 repas sur 20  
Catégorie Onilait : V

<sup>1</sup>Le GEMRCN conseille un minimum de fréquence de mise au menu des fromages suivant leur teneur en calcium.

### Ingrédients

Lait, sel (1,6%), enzyme coagulante microbienne, ferments lactiques, moisissures, colorant : rocou.

### Conservation

Tenir au froid entre +4°C et +8°C.

### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g	Par portion de 25 g
<b>Valeurs énergétiques</b>	1220 kJ ou 295 kcal	305 kJ ou 74 kcal
<b>Protéines</b>	18.0 g	4.5 g
<b>Glucides</b>	1.7 g	0.4 g
<i>dont sucres</i>	1.7 g	0.4 g
<b>Lipides</b>	24.0 g	6.0 g
<i>dont AGS</i>	16.1 g	4.0 g
<b>Calcium</b>	450 mg (56% AJR*)	113 mg (14% AJR*)
<b>Phosphore</b>	310 mg (38% AJR*)	77 mg
<b>Vitamine A</b>	220 µg (25% AJR*)	55 µg
<b>Vitamine B2</b>	0.60 mg (37% AJR*)	0.15 mg
<b>Vitamine B9</b>	72 µg	18 µg
<b>Vitamine B12</b>	0.50 µg (50% AJR*)	0.12 µg
<b>Fibres</b>	0 g	0 g
<b>Sodium</b>	0.640 g	0.160 g

\* AJR : Apport Journalier Recommandé

### Données logistiques

EAN 13 : 000003 004401 2  
ITF 14 : 2 000003 004401 6  
UC : Portion de 25 g  
UF : Coffret de 40 fromages  
UL : Coffret de 40 fromages

UF	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	1.000 kg	1.120 kg	265 x 210 x 55

UL	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	1.000 kg	1.120 kg	265 x 210 x 55

Palette	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	210 kg	235 kg	1200 x 800 x 970
Nb couches/palette		Nb colis/couche	Nb colis/palette
15		14	210

Taux de matière grasse sur poids total : 24.0%  
Taux de matière grasse sur extrait sec : 50.0%  
Allergènes ajoutés (hors lait) : Aucun

Bel'Info nutrition : N°Azur 0 810 100 300

PRIX APPEL LOCAL

D.G.C. (Délais Garantis Clients Distributeurs) : 24 jours

Usine : Bellay sous méthode HACCP, ISO 9001

Marque d'identification : FR 01.034.01 CE