



bel Foodservice

Chanteneige[®] fouetté

Spécialité fromagère fouettée
au lait pasteurisé
au fromage frais




100 mg
de calcium
par portion

à
compter de
janvier
2010

existe aussi
en 25g

Chanteneige 16.66 g

54 portions

- Un fromage qui associe fraîcheur et légèreté**
 Un goût frais, lactique et délicatement salé
 Une texture foisonnée, fondante en bouche
 - Pour les grands et les petits**
 Pratique à ouvrir
 Facile à manger sur une tartine ou à la cuillère
 Idéal au petit déjeuner ou en fin de repas
 100 mg de calcium par portion de 16.66 g 
 - Des conditionnements adaptés aux besoins des collectivités**
 Doubles coffrets sécables de 54 microbarquettes
- 4 repas sur 20**
- Minimum de mise au menu recommandée par le GEMRCN² :**
 Plus de 3 ans : **4 repas sur 20**
 Moins de 3 ans : **10 repas sur 20**

¹Riche en vitamine D (30% des AJR pour 100g) à compter du 1^{er} trimestre 2010

²Le GEMRCN conseille un minimum de fréquence de mise au menu des fromages suivant leur teneur en calcium.

Ingrédients

Fromage frais (84%), eau, concentré des minéraux du lait, sel (1,1%), vitamine D.
Présence éventuelle d'arachide.

Conservation

Tenir au froid entre +2°C et +6°C.

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g	Par portion de 16.66 g
Valeurs énergétiques	1030 kJ ou 249 kcal	172 kJ ou 41 kcal
Protéines	7.0 g	1.2 g
Glucides	3.5 g	0.6 g
<i>dont sucres</i>	3.5 g	0.6 g
Lipides	23.0 g	3.8 g
<i>dont AGS</i>	16.0 g	2.7 g
Calcium	600 mg (75% AJR*)	100 mg (12.5% AJR*)
Vitamine D	1.5 µg (30% AJR*)	0.25 µg
Fibres	0 g	0 g
Sodium	0.420 g	0.070 g

* AJR : Apport Journalier Recommandé

Taux de matière grasse sur poids total : 23.0%

Allergènes ajoutés (hors lait) : Aucun

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

Données logistiques

EAN 13 : 307378 100010 8
 ITF 14 : 0 307378 100023 8
 UC : Microbarquette de 16.66 g
 UF : Coffret de 54 fromages
 UL : Fardeau de 3 doubles coffrets de 54 fromages soit 324 fromages

UF	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	0.900 kg	-	380 x 271 x 55

UL	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	5.400 kg	6.460 kg	380 x 271 x 165

Palette	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	389 kg	568 kg	1200 x 800 x 1635
Nb couches/palette		Nb colis/couche	Nb colis/palette
9		8	72

D.G.C. (Délais Garantis Clients Distributeurs) : 60 jours

Usine : Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2000)
 Marque d'identification : FR 72.264.01 CE