



bel Foodservice

## Chanteneige<sup>®</sup> fouetté

Spécialité fromagère fouettée  
au lait pasteurisé  
au fromage frais




150 mg  
de calcium  
par portion

à  
compter de  
janvier  
2010

existe aussi  
en 16.66g

## Chanteneige 25 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  
 150 mg de calcium par portion de 25 g
 
- Des conditionnements adaptés aux besoins des collectivités**  
 Doubles coffrets sécables de 54 microbarquettes

8 repas  
sur 20

Minimum de mise au menu recommandée par le GEMRCN<sup>2</sup> :

Plus de 3 ans : 8 repas sur 20  
 Moins de 3 ans : 10 repas sur 20

<sup>1</sup>Riche en vitamine D (30% des AJR pour 100g) à compter du 1<sup>er</sup> trimestre 2010

<sup>2</sup>Le 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 25 g
<b>Valeurs énergétiques</b>	1030 kJ ou 249 kcal	258 kJ ou 62 kcal
<b>Protéines</b>	7.0 g	1.8 g
<b>Glucides</b>	3.5 g	0.9 g
<i>dont sucres</i>	3.5 g	0.9 g
<b>Lipides</b>	23.0 g	5.8 g
<i>dont AGS</i>	16.0 g	4.0 g
<b>Calcium</b>	600 mg (75% AJR*)	150 mg (19% AJR*)
<b>Vitamine D</b>	1.5 µg (30% AJR*)	0.38 µg
<b>Fibres</b>	0 g	0 g
<b>Sodium</b>	0.420 g	0.110 g

\* AJR : Apport Journalier Recommandé

Taux de matière grasse sur poids total : 23.0%

Allergènes ajoutés (hors lait) : Aucun

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

### Données logistiques

EAN 13 : 307378 100011 5  
 ITF 14 : 0 307378 100024 5  
 UC : Microbarquette de 25 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)
	1.350 kg	-	380 x 271 x 75

UL	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	8.100 kg	9.300 kg	380 x 271 x 225

Palette	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	389 kg	530 kg	1200 x 813 x 1500

Nb couches/palette	Nb colis/couche	Nb colis/palette
6	8	48

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