



Fromage au lait pasteurisé
à pâte pressée non cuite



Croix de Malte 20 g

80 portions

- ECOBEL est une gamme développée par Bel Foodservice pour répondre à la demande de produits économiques.
- Composée de 4 catégories fromagères différentes, ECOBEL est une gamme de fromages variés dont la qualité est garantie par l'expertise du Groupe Bel.

Ingrédients		Conservation																	
Lait, sel (1,7%), ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne, colorant : rocou.		Tenir au froid entre +4° C et +8° C.																	
Valeurs nutritionnelles		Données logistiques																	
	Pour 100 g	Par portion de 20 g																	
Valeurs énergétiques	1300 kJ ou 312 kcal	260 kJ ou 62 kcal	EAN 13 : 307378 092145 9																
Protéines	23 g	4.6 g	ITF 14 : 0 307378 092146 6																
Glucides	1.0 g	0.2 g	UC : Tranche sous film de 20 g																
Lipides	24 g	4.8 g	UF : Carton de 80 tranches																
Calcium	700 mg (87% AJR*)	140 mg	UL : Carton de 80 tranches																
* AJR : Apport Journalier Recommandé		<table border="1"> <thead> <tr> <th>UF</th> <th>Poids net</th> <th>Poids brut</th> <th>Dimensions en mm (PxLxH)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>1.600 kg</td> <td>1.850 kg</td> <td>309 x 219 x 96</td> </tr> </tbody> </table>		UF	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)		1.600 kg	1.850 kg	309 x 219 x 96								
UF	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)																
	1.600 kg	1.850 kg	309 x 219 x 96																
Taux de matière grasse sur poids total : 24.0%		<table border="1"> <thead> <tr> <th>UL</th> <th>Poids net</th> <th>Poids brut</th> <th>Dimensions en mm (PxLxH)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>1.600 kg</td> <td>1.850 kg</td> <td>309 x 219 x 96</td> </tr> </tbody> </table>		UL	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)		1.600 kg	1.850 kg	309 x 219 x 96								
UL	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)																
	1.600 kg	1.850 kg	309 x 219 x 96																
Allergènes ajoutés (hors lait) : Aucun		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Palette</th> <th>Poids net</th> <th>Poids brut</th> <th>Dimensions en mm (PxLxH)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>288 kg</td> <td>398 kg</td> <td>1200 x 800 x 1590</td> </tr> <tr> <td>Nb couches/palette</td> <td colspan="2">Nb colis/couche</td> <td>Nb colis/palette</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td colspan="2">15</td> <td>180</td> </tr> </tbody> </table>		Palette	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)		288 kg	398 kg	1200 x 800 x 1590	Nb couches/palette	Nb colis/couche		Nb colis/palette	12	15		180
Palette	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)																
	288 kg	398 kg	1200 x 800 x 1590																
Nb couches/palette	Nb colis/couche		Nb colis/palette																
12	15		180																
Catégorie Onilait : V		D.G.C. (Délais Garantis Clients Distributeurs) : 42 jours Usine : Cléry sous méthode HACCP, ISO 9002 (v.1994) Marque d'identification : FR 55.119.01 CE																	
<p>Bel'Info nutrition : 0 810 100 300 <small>PRIX APPEL LOCAL</small></p>																			