

# kiri

Fromage blanc fondu



Format spécial buffet de petit déjeuner

## Présentoir Kiri à la crème de lait 20 g 32 portions

- Une marque forte**  
 Une marque à forte notoriété : 91% de notoriété globale<sup>1</sup>  
 Le plein de douceur pour bien se nourrir
- Une portion adaptée pour les grands et les petits**  
 Le goût frais et doux de la crème de lait  
 Une texture onctueuse  
 Une portion carrée facile à ouvrir
- Un format de 32 portions de 20 g adapté aux petites rotations et à l'hôtellerie**  
 Idéal pour une consommation aux petits-déjeuners et aux pauses  
 Un présentoir adapté à une présentation sur buffet

<sup>1</sup>Ifop décembre 2008

### Ingrédients

Fromage au goût frais, crème (30%) protéines de lait, sels de fonte : phosphates de calcium, polyphosphates, phosphates et citrates de sodium, minéraux du lait, sel.

### Conservation

Tenir au froid entre +4°C et +8°C.

### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g	Par portion de 20 g
<b>Valeurs énergétiques</b>	1360 kJ ou 330 kcal	272 kJ ou 66 kcal
<b>Protéines</b>	8.5 g	1.7 g
<b>Glucides</b>	2.0 g	0.4 g
<i>dont sucres</i>	2.0 g	0.4 g
<b>Lipides</b>	32.0 g	6.4 g
<i>dont AGS</i>	21.5 g	4.3 g
<b>Calcium</b>	500 mg (63% AJR*)	100 mg (13% AJR*)
<b>Phosphore</b>	530 mg (66% AJR*)	106 mg
<b>Vitamine A</b>	330 µg (41% AJR*)	66.0 µg
<b>Fibres</b>	0 g	0 g
<b>Sodium</b>	570 mg	114 mg

\* AJR : Apport Journalier Recommandé

Taux de matière grasse sur poids total : 32.0%

Allergènes ajoutés (hors lait) : Aucun

### Données logistiques

**EAN 13 :** 307378 089697 9  
**ITF 14 :** 0 307378 089699 3  
**UC :** Présentoir de 32 portions de 20 g  
**UF :** Présentoir de 32 portions de 20 g  
**UL :** Colis de 6 présentoirs de 32 fromages soit 192 fromages

UF	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	0.640 kg	-	180 x 89 x 93

UL	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	3.840 kg	4.850 kg	287 x 195 x 209

Palette	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	430 kg	695 kg	1200 x 800 x 1463

Nb couches/palette	Nb colis/couche	Nb colis/palette
7	16	112

D.G.C. (Délais Garantis Clients Distributeurs) : 49 jours

Usine : Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, ISO 9001 (v2000)

Marque d'identification : FR 72.264.01 CE

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