

**NOUVEAU**

# MAXIMO

*Emmental fondu et Mozzarella*



*Le bon goût d'Emmental  
associé au fondant  
et au filant de  
la Mozzarella  
gros brins*

## Caractéristiques produit

- Dénomination : Emmental fondu et Mozzarella
- Poids net : Sachet 2 kg
- Composition : - 50 % Emmental fondu  
- 50 % Mozzarella française
- Taux de matière grasse : 22 % MG/produit fini  
42 % min. MG/ES

- Le bon goût d'emmental
- Un couvrant et un filant exceptionnels
- Faible rejet de matière grasse

## Conservation

- DLUO (garantie entrepôt) : 36 jours
- Conservation au froid entre +2°C et +6°C

## Valeurs nutritionnelles & énergétiques

- Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
  - Protéines : 27,5 g
  - Glucides : 1 g
  - Lipides : 22 g
- Valeurs énergétiques moyennes pour 100 g
  - Kcal : 312
  - Kjoules : 1 298

## Palettisation

Produit	Code article	VL	EAN 13	Colisage		Poids net	Poids brut	Palette		Poids net	Poids brut dont 25 kg palette
				Dimensions (L x l x h en cm)				Dimensions (L x l x h en cm)			
MAXIMO 2 kg	37015	01	3 42820 037015 5	5 sacs de 2 kg 39,5 x 30 x 29,5		10 kg	10,6 kg	48 colis soit 6 couches de 8 colis 120 x 80 x 192		480 kg	534 kg



LCHF - "Les Placis" - 35230 Bourgbarré - Tél : 02.99.26.66.66 - Fax : 02.99.26.64.70

Lactalis Consommation Hors Foyer - SNC au capital de 79 984 € - SIREN : 399 076 991 - RCS Rennes - Photos non contractuelles - 06/04