



Le Petit Champlain Camembert

175 g



Ingrédients / Ingredients

Lait pasteurisé, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne, pénicillium candidum, chlorure de calcium.

Pasteurized milk, bacterial culture, salt, microbial enzyme, penicillium candidum, calcium chloride.

| Valeur nutritive Nutrition Facts | |
|--|---------------------------------------|
| Portion 30 g / Serving size 30 g | |
| Portions par contenant 6 | |
| Servings Per Container 6 | |
| Teneur par portion Amount Per Serving | % Valeur quotidienne % Daily Value |
| Calories / Calories 100 | |
| Lipides / Fat 8 g | 12% |
| saturés / Saturated 5 g | 26% |
| + trans / Trans 0,3 g | |
| Cholestérol / Cholesterol 30 mg | |
| Sodium / Sodium 220 mg | 9% |
| Glucides / Carbohydrate 1 g | 0% |
| Fibres / Fibre 0 g | 0% |
| Sucres / Sugars 1 g | |
| Protéines / Protein 6 g | |
| Vitamine A / Vitamin A | 2% |
| Vitamine C / Vitamin C | 0% |
| Calcium / Calcium | 15% |
| Fer / Iron | 2% |

Le Petit Champlain Camembert 175 g

| | | |
|---|--|--|
| Codes de produit Product Codes | Code Damafro 150 Code UPC 059195001507 Code caisse 10059195001504 | Damafro code 150 UPC code 059195001507 Case code 10059195001504 |
| Format Size | 175 g Fixe | 175 g Fix |
| Description du produit Product Description | Fromage fabriqué selon les traditions françaises, non stabilisé. | Cheese made according to real French tradition, non stabilized. |
| Spécifications chimiques et/ou physiques Chemical and/or Physical Properties | Humidité 50% Gras 26% | Moisture 50% Fat 26% |
| Emballage du produit Product Packaging | Une étiquette de code UPC est apposée dessous. Chaque fromage est emballé dans un papier ciré et mis dans une caisse. | A UPC code label affixed on the back. Each cheese is packed in waxed paper and put in a case. |
| Emballage d'expédition Shipping Packaging | 5 unités par caisse Dimensions caisse (cm) (Hauteur x Largeur x Longueur) 5,0 x 21,0 x 29,0 Palette (TI x HI) 16 x 15 = 240 | 5 units per case Case dimension (cm) (Height x Width x Length) 5,0 x 21,0 x 29,0 Pallet (TI x HI) 16 x 15 = 240 |
| Durée de conservation Shelf Life | 75 jours | 75 days |
| Conditions d'entreposage Storage Conditions | Entre 0°C et 4°C | Between 0°C and 4°C |
| Numéro de lot Lot Number | Sur unité Meilleur avant + numéro de production Sur caisse Meilleur avant | On unit Best before + Production number On case Best Before |

