Damafro
FIN FROMAGER

Camembert Connaisseur
1 Kg

Valeur nutritive
Nutrition Facts

Portion 30 g / Serving size 30 g
Portions par contenant variable
Servings Per Container variable

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

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.

Camembert Connaisseur 1 Kg

Codes de produit **Product Codes**	Code Damafro 102 Code UPC na Code caisse 20 059195 00102 0	Damafro code 102 UPC code na Case code 20 059195 00102 0
Format **Size**	1 Kg Variable	1 Kg Variable
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**	Chaque fromage est emballé dans un papier ciré et mis dans une caisse. Des étiquettes portions sont fournies dans la caisse.	Each cheese is packed in waxed paper and put in a case. Product's label provided in the case.
Emballage d'expédition **Shipping Packaging**	1 unité par caisse Dimensions caisse (cm) (Hauteur x Largeur x Longueur) 5,0 x 24,0 x 24,0 Palette (TI x HI) 18 x 15 = 270	1 unit per case Case dimension (cm) (Height x Width x Length) 5,0 x 24,0 x 24,0 Pallet (TI x HI) 18 x 15 = 270
Durée de conservation **Shelf Life**	90 jours 21 jours après découpe	90 days 21 days after cutting
Conditions d'entreposage **Storage Conditions**	Entre 0°C et 4°C	Between 0°C and 4°C
Numéro de lot **Lot Number**	Sur unité - Sur caisse Numéro de production + Meilleur avant	On unit - On case Production number + Best Before

54, rue Principale, Saint-Damase, Québec J0H 1J0
Téléphone : 514 489 1848 • 1 800 363 2017
Télécopieur : 450 797 3507
www.damafro.ca

Damafro
Un métier, fromager.