



Camembert Portion 150 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 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%

Camembert Portion 150 g

Codes de produit Product Codes	Code Damafro 1202 Code UPC na Code caisse 10 059195 01202 9	Damafro code 1202 UPC code na Case code 10 059195 01202 9
Format Size	Variable	Variable
Description du produit Product Description	Pointes provenant d'un fromage affiné à pâte molle.	Wedges coming from soft ripened cheese.
Spécifications chimiques et/ou physiques Chemical and/or Physical Properties	Humidité 50% Gras 26% Poids 150 g (approx.)	Moisture 50% Fat 26% Weight 150 g (approx.)
Emballage du produit Product Packaging	Chaque pointe porte une étiquette. Une pellicule plastique recouvre chaque pointe de fromage.	Each wedge carries a label. A plastic film wrap each cheese wedge.
Emballage d'expédition Shipping Packaging	8 unités 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	8 units 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	21 jours	21 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 Sur caisse Numéro de production + Meilleur avant	On unit Best Before On case Production number + Best Before