



Le Trappeur Camembert Double Crème Double Cream 150g



Ingrédients / Ingredients

Lait et crème pasteurisés, protéines lactières, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne, pénicillium candidum, chlorure de calcium.

Pasteurized milk and cream, milk proteins, 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 110	
Lipides / Fat 9 g	14%
saturés / Saturated 6 g + trans / Trans 0,4 g	32%
Cholestérol / Cholesterol 35 mg	
Sodium / Sodium 210 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%

Le Trappeur Camembert Double Crème/Double cream 150 g

Codes de produit Product Codes	Code Damafro 1288 Code UPC na Code caisse 10 059195 01288 3	Damafro code 1288 UPC code na Case code 10 059195 01288 3
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 30% Poids 150 g (approx.)	Moisture 50% Fat 30% 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 expédition Shipping Packaging	Quantité de produit / cs 8 unités Dimension caisse (cm) (Hauteur x Largeur x Longueur) 5,0 x 24,0 x 24,0 Palettisation (TI x HI) 18 x 15 = 270	Product quantity / cs 8 units Case dimension (cm) (Height x Width x Length) 5,0 x 24,0 x 24,0 Palletization (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
Numéros 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

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

