

**PETIT CAMEMBERT LAIT PAST 150G
SELECTION GMD (107036)**

Code : 3760190482761

Type : product

Attribute set : Fromage

**Produit > Général****Description**

Désignation	PETIT CAMEMBERT LAIT PAST 150G SELECTION GMD (107036)
Conditionnement	Colis de 6 pièces de 150g
N° article	107036
Code GTIN	3760190482761

Facturation

Gpe compta. produit TVA	Taux 5,5 %
----------------------------	------------

Produit > Logistique**Unité**

Unité de mesure	Piece
Quantité par unité	1
Longueur	0
Largeur	0
Hauteur	0
Cubage	0
Poids brut	0.15
Poids net	0.15

Support

Quantité par unité d'expédition	6
Quantité (UE) par couche	0
Nombre de couche par support logistique	0
Quantité par support logistique (Base)	0

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)

Energie (kJ)	1072
Energie (kCal)	258
Matières grasses (g)	20
Acides gras saturés (g)	16
Glucides (g)	0.5
Sucres (g)	0.5
Protéines (g)	19
Sel (g)	1.7
Calcium (mg)	0
Taux de matière grasse % PF	0

Certification

Sigles européens	Sans objet
Sigles nationaux	Sans objet
Mentions valorisantes	Sans objet
Label	Sans objet

Ingrédient

Ingrédient	Lait pasteurisé de vache, sel, enzyme coagulante, ferments (dont lait).
Allergène(s)	Lait
Famille organoleptique	Pâte molle à croûte fleurie
Type de lait	Lait de vache

Traçabilité

Température de conservation	Froid
T° Min (conservation)	4
T° Max (conservation)	8
Durée durabilité	26 jours
Lieu(x) de provenance ingrédients	France
Zone - Pays d'origine	France
Code traçabilité	DDM : Date de durabilité minimale

FABRICATION

Technique(s) de conservation	Pasteurisé
Adresse de fabrication	Normandie
Ville de fabrication	Normandie
N° agrément sanitaire	FR 61.402.001 CE

Produit > Marketing

Time to eat	Apéritifs, Tapas Entrée Plateau Snacking
-------------	---

Information

Marque	GMD
--------	-----

Conseil

Désignation courte	P'tit Camembert 150g
--------------------	----------------------

Caractéristiques - Avantages

Fabriqué à partir de lait de vache rigoureusement sélectionné auprès des producteurs du bocage normand (40 Km maxi de la Fromagerie), ce petit Camembert au lait pasteurisé offre une incomparable palette de saveurs et une typicité unique. Doux lorsqu'il est frais, il gagne de la puissance en s'affinant.

Produit > Environnement

Scope

Indice carbone	3.55
----------------	------