

	Famille	Fromage à pâte pressée non cuite
	Origine du lait	LAIT pasteurisé de vache
	Liste des ingrédients	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques et d'affinage, présure, chlorure de calcium.
	Lieu de fabrication	SAS Wälchli 15190 CONDAT en FENIERS
	Estampille sanitaire	FR- 15.054.001- CE
	Matière grasse	28% de mat. gr. dans le produit fini
	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	Energie : 340 kcal / 1410 kJ
		Matières grasses : 28g
		dont Acides Gras Saturés : 20g
		Protéines : 22g
		Glucides : 0g
		dont Sucres : 0g
	Sel : 1,70g	
	Conservation	Entre +4°C et +8°C

Code Interne	85638	85637
Dénomination commerciale	Saint- Nectaire Laitier Wälchli x 2	Saint- Nectaire Laitier Wälchli x 3
EAN 13	3 362 670 112 481	3 362 670 112 009
Poids brut uc	1.812 kg environ	1.812 kg environ
Dimensions uc (mm)	210 x 210 x 50	210 x 210 x 50
DUN14	33 626 701 124 814	33 626 701 120 090
Colisage	2	3
Poids brut	3,84 kg	5,731 kg
Dimensions colis (mm)	468 x 231 x 65	676 x 231 x 65
Colis / couche	7	5
Couche par palette	17	18
Colis par palette	119	90
DLUO réception client	45 jours	45 jours
Durée d'affinage	28 jour minimum	28 jours minimum