

FROMAGE SUISSE

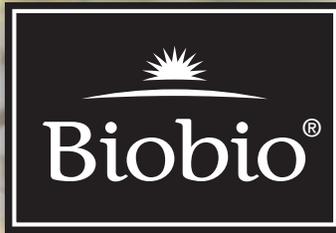
Le suisse est un fromage doux au goût prononcé de noix que l'on peut utiliser de mille et une façons en cuisine. Grâce à ses propriétés de fonte remarquables, il convient parfaitement aux petits plats du déjeuner, aux sandwiches et surtout aux fondues. En outre, les fromages à pâte ferme tels que le suisse se dégustent seuls comme hors-d'oeuvre ou goûter.



- SANS LACTOSE
- SANS PRÉSURE ANIMALE
- SANS O.G.M.
- SANS GLUTEN*

* PAREIL AUX FROMAGES SIMILAIRES





FROMAGE
SUISSE

INGRÉDIENTS:

LAIT BIOLOGIQUE, SEL DE MER,
ENZYME MICROBIENNE,
CULTURE BACTÉRIENNE.

Valeur nutritive	
pour un cube de 3 cm (30 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 110	
Lipides 8 g	12 %
saturés 5 g + trans 0.2 g	26 %
Cholestérol 30 mg	
Sodium 115 mg	5 %
Glucides 1 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 9 g	
Vitamine A 15 %	Vitamine C 0 %
Calcium 25 %	Fer 0 %



CATÉGORIE	FERME
MATIÈRES GRASSES DE LAIT	28 %
HUMIDITÉ	40 %
DURÉE DE CONSERVATION À 4 °C	6 MOIS
ÂGE	2 MOIS
UNITÉ DE VENTE	6 x 200 g ~ 2.27 kg
POIDS BRUT DE LA CAISSE	1.3 kg (6 unités)
POIDS NET DE LA CAISSE	1.2 kg (6 unités)
DIMENSIONS DU PRODUIT (long. x larg. x haut.)	14.2 x 4.8 x 3.2 cm
DIMENSIONS DE LA CAISSE (long. x larg. x haut.)	16 x 13 x 10.8 cm (6 unités)
CUP (unité)	8 73013 00009 7
CUP (caisse)	10873013000094 (6 unités)