

NS Tartine mixée fromage 180g x 6 SG

ref.

1475

Déscription produit

Tartine mixée fromage 180g congelée

Caractéristiques

Source de protéines

Textures modifiées

Ingrédients

Eau, emmental 10% (LAIT), protéines de LAIT, huile de colza, oignons grillés, chapelure blanche (farine de blé (GLUTEN), sel, levure), fromage frais nature 4% (LAIT écrémé et crème(LAIT) pasteurisés, ferments LACTIQUES)), edam 3,5% (LAIT de vache pasteurisé, ferments lactiques, coagulant, colorant : norbixine de rocou, sel, conservateurs : natamycine, sorbate de potassium), fibre de chicoré, extraits végétaux (orange et romarin), conservateur : vinaigre tamponné en poudre, levure inactivée , épaississant : gomme xanthane.

Pays de fabrication: France

Conservation

Durée minimale de conservation : 30 jours Durée maximale de conservation : 365 jours

Condition de stockage

Conservation: -18°C

Possibilité de conserver le produit dans son emballage fermé au réfrigérateur (entre 0°C et +4°C) 48 heures après décongélation.

Ne pas recongeler un produit décongelé.

Date de dernière mise à jour 14/08/2025

Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.





| Brut kg/pc | 1,4 |
|--------------------|-------|
| Net kg/pc | 1.08 |
| L pc (mm) | 265.0 |
| L pc (mm) | 187.0 |
| H pc (mm) | 105.0 |
| # emb.prim./couche | 18 |
| # emb.prim./pallet | 234 |
| couches/pallet | 13 |

Analyse nutritionelle

| | /100 g | /180g | %RI |
|-------------------------|--------|-------|-----|
| Unit | 100g | 180g | |
| Energie kJ | 635 | 1143 | |
| Energie kcal | 153 | 275 | |
| Matières grasses (g) | 10 | 18 | |
| Acides gras saturés (g) | 3,1 | 5,58 | |
| Glucides (g) | 4,2 | 7,56 | |
| Sucres (g) | 0,6 | 1,08 | |
| Fibres alimentaires (g) | 3 | 5,4 | |
| Protéines (g) | 10 | 18 | |
| Sel (g) | 0,32 | 0,57 | |



NS Tartine mixée fromage 180g x 6 SG

| Allergènes | | | | |
|---|---------|--------|--------|---------|
| | Présent | Absent | Traces | Inconnu |
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | х | | | |
| Blé | х | | | |
| Seigle | | | х | |
| Orge | | | х | |
| Avoine | | | х | |
| Épautre | | | х | |
| Crustacés et produits dérivés | | | х | |
| Oeufs et produits dérivés | | | х | |
| Poisson et produits dérivés | | | х | |
| Arachides et produits dérivés | | | х | |
| Soja et produits dérivés | | | х | |
| Lait et produits dérivés (y compris le lactose) | х | | | |
| Fruits à coque | | | х | |
| Amandes | | | х | |
| Noisettes | | | х | |
| Noix | | | х | |
| Noix de cajou | | | х | |
| Noix de pécan | | | х | |
| Noix du Brésil | | | х | |
| Pistaches | | | х | |
| Noix de macadamia | | | х | |
| Céleri et produits dérivés | | | х | |
| Moutarde et produits dérivés | | | х | |
| Graines de sésame et produits dérivés | | | х | |
| Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO2 /kg ou | | | х | |
| Lupin et produits dérivés | | х | | |
| Mollusques et produits dérivés | | | х | |

Sans OGM