

Natria pâte pressée 20% sans sel (2,5kg) 1kg

ref.

5117

Déscription produit

Fromage à croûte dure

Caractéristiques

Très pauvre en sodium (<=40mg Na/ 100g) Réduit en matières grasses (30% de moins)

Ingrédients

LAIT de vache pasteurisé, ferments lactiques, correcteur d'acidité : chlorure de potassium, présure microbiologique, colorant : E160b(ii), conservateur : nitrate de potassium.

Pays de fabrication: Pays-Bas



Salmonella: abs.

Listeria monocytogenes : abs. Staphylococcus Aureus : <100

Caractéristiques physico-chimiques

Hulidité: 54%

Matière grasse sur sec: 20 - 25%

Caractéristiques organoleptiques

Couleur: jaune claire Goût: doux et frais, épicé

Croûte: coating

Pâte: assez dur et sécable

Conservation

Durée minimale de conservation: 14 jours Durée maximale de conservation: 21 jours

Condition de stockage

Température de stockage: 2-7°C

Date de dernière mise à jour 05/11/2025

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





Brut kg/pc	0
Net kg/pc	2.515
L pc (mm)	230.0
L pc (mm)	100.0
H pc (mm)	90.0
# /emb.sec.	5.0
Brut kg/emb.sec.	0.0
Net kg/emb.sec.	5.295
L emb.sec. (mm)	267.0
L emb.sec. (mm)	267.0
H emb.sec. (mm)	120.0
# emb.prim./couche	0
# emb.prim./pallet	0
couches/pallet	0

EAN unité de vente





Natria pâte pressée 20% sans sel (2,5kg) 1kg

Analyse nutritionelle					
	/100 g	/0	%RI		
Energie kJ	997				
Energie kcal	238				
Matières grasses (g)	11,5				
Acides gras saturés (g)	8,3				
Glucides (g)	0,0				
Protéines (g)	33,7				
Sel (g)	0,1				
Sodium (g)	0,04				



Natria pâte pressée 20% sans sel (2,5kg) 1kg

Allergènes					
Présent	Absent	Traces	Inconnu		
	x				
	x				
	x				
	х				
	x				
	х				
	x				
	x				
	x				
	x				
	x				
х					
	x				
	x				
	x				
	x				
	x				
	x				
	x				
	x				
	x				
	x				
	x				
	х				
	х				
	х				
	х				
		x x x x x x x x x x x x x x x x x x x	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x		

Sans OGM.