

## Dés Salade – Nature en Saumure – 1 KG

Dés de fromage pour des salades délicieuses, véritable source de protéines c'est aussi une alternative végétarienne dans les plats froids et chauds !

Les dés de fromage frais sont parfaits pour ajouter de la fraîcheur et des protéines à toutes les salades et entrées.

Ils constituent une véritable source de protéines et peuvent remplacer la viande dans de nombreux plats froids comme chauds, offrant une option végétarienne gourmande.



Notes douces et fraîches



Prêt à l'emploi - Peut également être grillé



Source de protéines



Conditionnement pratique





## Dénomination légale de vente :

Dés de fromage au lait pasteurisé dans la saumure



1Kg (1Kg de fromage égoutté)



Fabriqué à Kruså, Danemark



BRC, ISO 14001, ISO 22000

### Ingredients (allergènes en gras) :

Lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien, chlorure de calcium, eau, sel, acidifiant: acide lactique, chlorure de calcium.

### Origine Lait :

Union européenne issu d'animaux nourris sans OGM

### Durée de vie et conservation :



Durée de vie garantie à la livraison : 60 jours



Conservation : +2 à 5°C

### Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Valeur énergétique	242kcal/1005kJ
Matières grasses	19g
dont AGS	12g
Glucides	<0,5g
dont sucres	<0,5g
Protéines	16g
Sel	3,1g

Mat. grasses / extrait sec : 45% minimum  
Mat. grasses / produit fini : 20% minimum

### Données Logistiques :

Code SKU interne :	69067
EAN UVC:	5711953043116
Code douanier:	04069032
EAN colis:	05711953043123
Dimensions colis (mm):	598x144x149
Poids brut colis :	6,8 kg
Nombre d'UVC/colis:	4
Nombre de colis par couche:	10
Nombre de colis par palette :	60

**ARLA  
PRO.**  
PARTENAIRES  
DANS L'ÂME

Nous sommes Arla® Pro, la branche restauration de la coopérative laitière Arla Foods. Nous sommes le partenaire laitier de milliers de restaurateurs à travers le monde et nous les accompagnons vers le succès en leur fournissant des produits de qualité, des services exclusifs et en les assistant aussi bien dans la transformation de leur business que dans la réalisation de leurs objectifs de développement durable.