Havarti Danois IGP Tranches Arla Pro - 1 KG

Fabriqué au Danemark et protégé par le label IGP, ce fromage séduit par son goût doux, légèrement fruité, et sa texture fondante qui devient onctueuse à la cuisson tout en restant savoureuse à froid.
C'est l'ingrédient parfait pour apporter une touche scandinave à vos sandwiches, gratins et autres recettes.

- Riche en protéines
- Goût doux et texture fondante
- Polyvalent
- Valorisation IGP
- Pour recettes chaudes/ froides





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.

Dénomination légale de vente:
Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé

Origine Lait:
Danemark issu d'animaux nourris sans OGM

Ingrédients:
Lait, sel, ferments **lactiques** (**lait**), coagulant microbien.
Affinage 5 semaines minimum

Caractéristiques physico-chimiques:

- Matières grasses : 33% [32.2 – 36.5%]
- MG/ES : 55.5% [55.0 – 59.4%]
- Humidité : 40.5% [37.5 – 41.5%]
- pH : 5.4 [5.2 – 6.2]
- Extrait sec : 59.5% [58.5-62.5]

1Kg (40 tranches de 25g)

Fabriqué à NR VIUM, Danemark

IFS, ISO 14001

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Valeur énergétique	386kcal/1600kJ
Matières grasses	33g
dont AGS	21g
Glucides	<0,5g
dont sucres	<0,5g
Protéines	21g
Sel	1.8g

Durée de vie garantie à la livraison : 45 jours

Conservation: +2 à 5°C

Données Logistiques:

EAN colis:	05760466753166
Code SKU interne:	38031
EAN UVC:	5760466751421
Code douanier:	04069076
Dimensions colis (mm):	388x276x168
Poids brut colis:	6,44 kg
Nombre d'UVC/colis:	6
Nombre de colis par couche:	8
Nombre de colis par palette:	48