

CHEVRE CHAUD PALET DE CHEVRE AFFINE 20 G



Spécialiste du fromage de chèvre et partenaire des professionnels de la restauration, Eurial Restauration vous propose sa dernière innovation le **Chèvre chaud, palet de chèvre affiné 20 g**.

Le produit

- Palet de chèvre au lait pasteurisé **affiné sur toutes ses faces**.
- Doté d'une **texture fine et fondante** en bouche, le Chèvre chaud 20 g possède une **belle croûte ivoire**, pour un **aspect authentique**.
- Son délicat goût **caprin** convient aux amateurs de fromages de chèvre.
- Spécialement créé pour la Restauration, le Chèvre chaud est **prêt à l'emploi**.
- Conditionnés en caisse bois, avec film micro perforé, les palets sont présentés avec un paillon dans le fond. Un papier sulfurisé sépare les deux couches de 12 palets. Les 24 palets sont **facilement manipulables**, et **pratiques à utiliser**.
- Descriptif : caisse bois 20g x 24 soit 480g.
- Catégorie France Agrimer V.





Applications et fonctionnalités.

- Facile à utiliser, le Chèvre Chaud 20g offre **une très bonne tenue à la cuisson**.
- Idéal pour **valoriser les traditionnelles salades gourmandes**, le Chèvre chaud Soignon est un ingrédient idéal pour innover avec les dernières recettes du moment : salade périgourdine, tarte fine aux figues et chèvre chaud, crackers...
- Son utilisation est **simple et rapide** : il se réchauffe 6 minutes au four à 230°C (position grill) ou 5 minutes à la salamandre.

Les atouts nutritionnels du fromage de chèvre :

- Le fromage de chèvre apporte des **protéines lactières** de bonne valeur nutritive et une **teneur appréciable en vitamines A, B2, B9, B12**.



Liste des ingrédients :

100% lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments, coagulant.

Usine de fabrication :

CHAUNAY, site de production certifié BRC / IFS.

DLUO garantie clients : 21 jours.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Gencod	3 52323 002321 4
Colis	Caisse bois 480g (20g x 24 palets)
Dimensions colis (L x l x h) en cm	35 x 12.5 x 6
Poids net du colis	0.48 kg
Poids brut du colis	0.66 kg
Nombre de colis par palette	168
Nombre de colis par couche	12
Nombre de couches par palette	14
Poids net de la palette	80.64 kg
Poids brut de la palette	130 kg

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Protéines	21 g
Glucides	1 g
Lipides	24 g
Taux de MG / produit fini	24 %
Valeur énergétique	304 kcal (1262 kJ)