CATALOGUE PRODUITS

Produits laitiers Retail / CHR

Lait UHT et fromages pour les enseignes de distribution, les grands distributeurs CHR et les fabricants. Sous notre marque ou en marque de distributeur.

Plataforma Interprofesional Láctea, S.L.U.
Rosales, 18 · 50008 Saragosse (Espagne) NIF B10766202 · TVA ESB10766202
RGSEAA 40.087876/Z
Tél. +34 625 77 97 90 comercial@plataformalactea.com
www.plataformalactea.com

Édition 2026
Dans le secteur laitier depuis 1959

Lait UHT en brique

Lait UHT Linsoles en brique de 1 litre avec bouchon, en pack de 6.



Lait entier UHT — 1 L

Matière grasse	**≥ 3,5 %**
Protéines	**≥ 3,0 %**
Énergie	**65 kcal / 100 g**
EAN	**8437026251000**
Format	**Brique 1 L avec bouchon · pack 6 × 1 L**
Palette	**140 packs · 840 unités**
À consommer de préférence avant	**180 jours**



Lait demi-écrémé UHT — 1 L

Matière grasse	**1,5 – 1,8 %**
Protéines	**≥ 3,0 %**
Énergie	**47 kcal / 100 g**
EAN	**8437026251017**
Format	**Brique 1 L avec bouchon · pack 6 × 1 L**
Palette	**140 packs · 840 unités**
À consommer de préférence avant	**180 jours**



Lait écrémé UHT — 1 L

Matière grasse	**≤ 0,5 %**
Protéines	**≥ 3,0 %**
Énergie	**32 kcal / 100 g**
EAN	**8437026251024**
Format	**Brique 1 L avec bouchon · pack 6 × 1 L**
Palette	**140 packs · 840 unités**
À consommer de préférence avant	**180 jours**

Fromages espagnols

Fromages fabriqués en Espagne, sous notre marque Linsoles ou en marque de distributeur pour votre enseigne.

MARQUE LINSOLES



MARQUE DE DISTRIBUTEUR



Fromage pur brebis affiné

Lait cru de brebis, pâte pressée, affinage minimum de 270 jours.

Matière grasse	**41 g / 100 g**
Protéines	**26 g / 100 g**
Format	**Pièce env. 3 kg · Ø 19 × 10 cm**
Carton / palette	**2 pièces · 140 pièces par palette**
À consommer de préférence avant	**365 jours**

MARQUE LINSOLES



MARQUE DE DISTRIBUTEUR



Fromage mi-affiné au lait de mélange

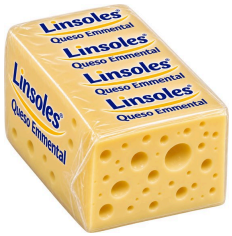
Lait pasteurisé de vache 90 %, brebis 5 % et chèvre 5 %. Affinage minimum de 35 jours.

Matière grasse	**35,6 g / 100 g**
Protéines	**23,2 g / 100 g**
Format	**Pièce env. 3 kg · Ø 19 × 10 cm**
Carton / palette	**2 pièces · 140 pièces par palette**
À consommer de préférence avant	**365 jours**

RETAIL / CHR · LINSOLES

Fromages CHR

Nos fromages en barres de 3 kg pour l'hôtellerie, la restauration et la distribution.



Emmental

Barre 3 kg

MG/ES	**45+**
Conservation	**2–8 °C**
Durée de vie	**3–6 mois**



Cheddar

Barre 3 kg

MG/ES	**48+**
Conservation	**2–8 °C**
Durée de vie	**6–9 mois**



Mozzarella

Barre 3 kg

MG/ES	**15+ a 48+**
Conservation	**0–4 °C**
Durée de vie	**60–90 jours**



Édam

Barre 3 kg

MG/ES	**30+ / 40+**
Conservation	**2–8 °C**
Durée de vie	**3–6 mois**



Gouda

Barre 3 kg

MG/ES	**48+**
Conservation	**2–8 °C**
Durée de vie	**3–6 mois**

Barres d'env. 3 kg

Les mêmes fromages que notre gamme industrielle, prêts pour la restauration et la distribution. Sous marque Linsoles ou en marque de distributeur.

comercial@plataformalactea.com

Données indicatives. Nous nous adaptons au cahier des charges du client.