

# Cantadou® Professionnel ail et fines herbes terrine 500 g



## Une recette de "cream cheese" à l'ail et aux fines herbes

- Facile à délayer pour réaliser des sauces nappantes gourmandes qui ne déphasent pas
- Facile à tartiner, ne détrempe pas le pain et fait barrière à l'humidité des autres ingrédients
- Sans conservateur, sans colorant ni arôme artificiel ajoutés



Scannez-moi pour découvrir  
tous nos engagements !

### Usages :



Sauces



Sandwiches  
froids



Traiteur

## Informations Produit

### Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé

### Ingrédients :

**fromage** (dont **lait** pasteurisé 72% et **crème** 24% - origine: France) , eau, sel, ail et herbes aromatiques (0,9%), poivre blanc, arôme naturel d'ail.

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, Pays de la Loire, France

**Allergènes :** Lait et produits laitiers (y compris lactose)

### Conservation :

Tenir au froid entre + 2°C et + 7°C. Après ouverture, conserver au froid et à utiliser dans les 3 jours.

**Certification Usine :** Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)  
OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

**Marque de salubrité :** FR 72.264.001 CE

**OGM :** La politique des Fromageries BEL est un approvisionnement en matières premières, ingrédients ... « conventionnels » au sens de « non étiquetés OGM » et ce, depuis la première mise sur le marché des ingrédients issus d'OGM autorisés. Par ailleurs, nous-mêmes n'utilisons pas de procédé transgénique dans la fabrication de nos produits.

**Ionisation :** Nous garantissons que notre produit fini n'est pas ionisé

### Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1280 kJ- 310 kcal
Matière grasses	30 g
dont AGS	20 g
Glucides	3 g
dont sucres	2,5 g
Protéines	7 g
Sel*	1,1 g

\*Sel = sodium x 2,5

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 500 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 terrine de 500 g	4 terrines de 500 g	192 unités logistiques
Code EAN	3073780847186	03073780847193	083073780847199
Poids net	0.500 KG	2.000 KG	384.000 KG
Poids brut	0.552 KG	2.350 KG	451.196 KG
Dimensions (mm)	215x148x45	436x156x104	1200x800x1664
D.G.C. ***	44 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	16	12	192

\*\*\* Délai Garanti Client