

# Gamme Prêt à cuisiner



## CANTAFRAIS®

Spécialité fromagère  
Convient aux végétariens



Tartinage à froid,  
applications traiteurs

## Cantafrais® Nature ultra-tartinable 500 g

4 Terrines

- Un produit ultra-tartinable**  
 Une texture facile à tartiner sur tous types de pain  
 Ne détrempe pas le pain
- Une spécialité fromagère pour plus de goût et de légèreté**  
 Fraicheur en bouche : un goût avec une note lactique  
 Une alternative à la mayonnaise ou au beurre pour moins de matières grasses\*
- Une utilisation à froid en sandwich ou applications traiteurs**  
 Usages à tartiner à froid (sandwich, canapés...) / Applications traiteurs (verrines, bouchées ...)  
 Une base nature s'associant à de multiples ingrédients : volaille, légumes, poisson...

\* Source CIQUAL

### Ingrédients

Fiche technique destinée **exclusivement** aux professionnels de la restauration

Fromage frais, eau, sel, épaississants : pectines, farine de graines de caroube, carraghénane, lactose, régulateur d'acidité : acide lactique

**Produit non concerné par le décret français sur l'origine du lait**

### Conservation

Tenir au froid entre +4°C et +8°C.

### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeurs énergétiques	780 kJ ou 189 kcal
Matières grasses	17 g
dont AGS	11,5 g
Glucides	3 g
dont sucres	3 g
Protéines	6 g
Sel*	0,73 g
Calcium	50 mg

\*Sel = sodium x 2,5

Taux de matière grasse sur poids total : 17%

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

Bel'Info nutrition : PRIS APPEL LOCAL

### Données logistiques

EAN 13 : 307378 103387 8  
 ITF 14 : 0 307378 106527 5  
 UC : 1 terrine de 500 g  
 UF : 1 terrine de 500 g  
 UL : 1 colis de 4 terrines

UF	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	0.500 kg	0.529 kg	95 x 173 x 68

UL	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	2 kg	2,407 kg	375 x 179 x 86

Palette	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	432 kg	521,543 kg	1091 x 750 x 1563
	Nb couches/palette	Nb colis/couche	Nb colis/palette
	18	12	216

D. G. C. (Délais Garantis Clients Distributeurs) : 30 jours

Usine : Chorzele, sous méthode HACCP, norme ISO 9001 (version 2000) et ISO 14001 (version 2004)

Marque d'identification : PL 14221601 WE