

Fiche technique destinée exclusivement aux professionnels de la restauration



Sauce et garniture
à chaud à froid,
tartinage

Fromages au lait pasteurisé

Existe aussi en 500 g (4 variétés disponibles)

Cantadou® Professionnel 1.250 kg

2 Terrines

- Une gamme de fromages aux nombreuses fonctionnalités culinaires**
Utilisation en sauce, garniture et en tartinage
Cuisine à chaud comme à froid
- 3 variétés disponibles en format 1.250 kg**
Nature, Ail et Fines Herbes et au Raifort
- Une gamme qui répond parfaitement aux attentes des professionnels de la restauration**
En sauce : Cantadou ne déphase pas, pas besoin d'ajouter de corps gras
A tartiner : Cantadou joue un rôle barrière entre le pain et les ingrédients

Ingrédients

"Ces 3 saveurs conviennent aux végétariens"

Nature	Ingrédients : fromage frais, eau, crème (Origine : France - 5%), sel
Ail et Fines Herbes	Ingrédients : fromage frais, eau, crème (Origine: France - 5%), sel, ail et herbes aromatiques (0.9%), poivres blanc, arôme naturel d'ail
Raifort	Ingrédients : fromage frais, raifort 6,3% (sulfites), eau, crème (Origine: France - 5%), sel

Allergènes ajoutés pour Cantadou @ Nature, Ail & Fines Herbes, Raifort :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Allergènes ajoutés (hors lait) :

Raifort : Sulfites en concentration d'au moins 10 mg/kg

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques		Taux de M. G.* sur poids total	Matières grasses	dont AGS	Glucides	dont sucres	Protéines	Sel**	Calcium
1364 kJ	331 kcal	32,5%	32,5 g	22 g	2,5 g	2,5 g	7 g	0,88 g	100 g
1350 kJ	326 kcal	32%	32 g	21,5 g	3 g	3 g	6,5 g	1,10 g	100 g
1309 kJ	317 kcal	31%	31 g	21 g	3 g	3 g	6,5 g	1,30 g	100 g

* Matière Grasse
** Sel = sodium x 2,5

Conservation

Tenir au froid entre +2°C et +6°C

Après ouverture, à consommer dans les 3 jours

Données logistiques

UC : 1 terrine de 1.250 kg
UF : 1 terrine de 1.250 kg
UL : 1 colis de 2 terrines

	EAN 13	ITF 14
Nature	3 073780 830843	0 307378 083091 1
Ail et Fines Herbes	3 073780 830850	0 307378 083092 8
Raifort	3 073780 830867	0 307378 083093 5

	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
UF	1.250 kg	1,304 kg	215 x 148 x 91
UL	2,500 kg	2,750 kg	436 x 156 x 104
Palette	480 kg	528 kg	1200 x 800 x 1664
Nb couches/palette		colis/couche	Nb colis/palette
16		12	192

D.G.C. (Délais Garantis Clients Distributeurs) : 44 jours

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

Marque d'identification : FR 72.264.001 CE

Bel'Info nutrition :

