

Boursin® Cuisine Ail et fines herbes 1 kg



Le goût frais et la gourmandise uniques de Boursin®
Fabriqué avec du lait 100% français, collecté à la ferme à 200km maximum de la fromagerie.

Une texture onctueuse, prête à l'emploi
Idéal dans des recettes de pizzas (base, ingrédient) et burgers (sauce)
Une marque connue qui valorise votre carte
S'utilise aussi en sauces pour les légumes, viandes

Usages :



Pizzas



Burgers



Sauces

Informations Produit

Dénomination :

Spécialité culinaire à l'ail et aux fines herbes

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Pacy sur Eure, Normandie en France

Conservation :

Avant ouverture, conserver entre + 2°C et + 12°C. Après ouverture, conserver au froid refermé entre + 2°C et +6°C et utiliser sous 3 jours.

Ingrédients :

lait entier (Origine: France), crème (41%, Origine: France), ferments lactiques, ail et fines herbes (1,8%), sel, lait écrémé en poudre (Origine : France), épaississants : carraghénanes et farine de graines de caroube, poivre, conservateur : sorbate de potassium.

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

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

Marque de salubrité : FR 27.190.001 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	850 kJ- 205 kcal
Matière grasses	19 g
dont AGS	12,5 g
Glucides	5 g
dont sucres	4,5 g
Protéines	3,5 g
Sel*	1,2 g

*Sel = sodium x 2,5

Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 1 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 terrine de 1 kg	2 terrines de 1 kg	168 unités logistiques
Code EAN	3073780983877	03073780983884	083073780983880
Poids net	1.000 KG	2.000 KG	336.000 KG
Poids brut	1.052 KG	2.246 KG	377.267 KG
Dimensions (mm)	215x148x91	436x156x104	1200x800x1456
D.G.C.***	23 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	14	12	168

*** Délai Garanti Client