

Cantadou® Professionnel 4 Poivres 500 g



Une recette naturelle de fromage à la crème alliée au goût relevé de 4 poivres.

Idéal dans les sauces : ne déphase pas et pas besoin d'ajouter de corps gras
Convient aussi en usage sandwichs : apporte de la fraîcheur et du crémeux, ne détrempe pas le pain
S'utilise également sur des applications traiteur telles que des verrines et bouchées.

Usages :



Sauces



Sandwichs



Traiteur
(verrines, bouchées)

Informations Produit

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé au 4 poivres et à la crème

Ingrédients :

fromage, eau, **crème** (Origine: France - 5%), sel, poivres (0,2%) : vert, blanc, noir, baies roses, poivrons, conservateur : sorbate de potassium, extrait d'épices. Contient : **blé**.

Lieu de fabrication :

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

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose) et blé (gluten)

Conservation :

Tenir au froid entre + 2°C et + 6°C

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	1309 kJ- 317 kcal
Matière grasses	31 g
dont AGS	21 g
Glucides	3 g
dont sucres	2,5 g
Protéines	6,5 g
Sel*	1,4 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	3073780847247	03073780847254	083073780847250
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