

Boursin® Ail & Fines Herbes 16g



Un fromage de qualité, avec des ingrédients naturels : du lait, de la crème, de l'ail, des fines herbes, du sel et du poivre.

Un produit idéal pour les gourmands, petits et grands.

Un goût authentique obtenu grâce à un moulage à froid qui préserve toute la fraîcheur.

Une saveur renforcée grâce à l'ajout d'herbes fraîches.

Fabriqué dans la fromagerie de Pacy-sur-Eure, en Haute-Normandie.

Nous veillons à sélectionner un lait français de qualité, collecté auprès de nos éleveurs partenaires auprès desquels nous encourageons au **maximum le pâturage (pendant une période minimale de 150 jours), qui participe au bien être des vaches.** **

Pour lui donner son goût si intense et inimitable, nos fromager y ajoutent de l'ail de qualité supérieure - cultivé dans le Sud-Ouest de la France - puis une touche de fines herbes

****Retrouvez tous nos engagements sur www.belfoodservice.fr/nos-engagements**

Informations Produits

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé à l'ail et aux fines herbes

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Pacy sur Eure, Normandie en France

Conservation :

A conserver au froid entre +2°C et +6°C

Conservation à température ambiante possible : 2 heures

Ingrédients :

lait 68% et **crème** 26% pasteurisés (origine: France), ferments **lactiques**, ail et fines herbes (1,4%), sel, poivre. Peut contenir des traces de fruits à coque

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

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1604 kJ- 390kcal	257 kJ- 62 kcal
Matière grasses	39 g	6,2 g
dont AGS	25 g	4 g
Glucides	3,1 g	0,5 g
dont sucres	3 g	0,5 g
Protéines	8,5 g	1,4 g
Sel*	1,3 g	0,21g
Calcium	72 (9%*) mg	12 (2%*) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

Taux de matières grasses sur poids total : 39%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 30 portions	8 coffrets de 30 portions	168 unités logistiques
Code EAN	3073781166286	3073781166293	83073781166299
Poids net	0.480 KG	3.840 KG	645.120 KG
Poids brut	0.486 KG	4.126 KG	693.585 KG
Dimensions (mm)	81x200x41	174x210x169	800x1200x1340
D.G.C.***	23 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	24	168

*** Délai Garanti Client