

# Boursin® ail et fines herbes seau 10 kg



- L'authenticité du fromage Boursin® ail et fines herbes : une **savoir irrésistible** et une **texture unique**
- La marque de fromage à tartiner aromatisé préférée des français\* pour valoriser votre carte
- Fabriqué en Normandie avec du lait et de la crème 100% français
- Pour lui donner son goût si intense et inimitable, nous utilisons de l'ail de qualité supérieure cultivé dans le Sud-Ouest de la France

\*Etude réalisée du 15 au 16 mai 2018 par Toluna auprès d'un échantillon représentatif de 1000 personnes de la population française de 18 ans et plus

**Produit disponible uniquement en précommande :**  
commande en semaine S > livraison en S+4



Scannez-moi pour découvrir  
tous nos engagements !

## Usages :



Sandwiches froids



Traiteur  
(bouchées, verrines...)

## Informations Produit

### Dénomination :

Fromage à l'ail et aux fines herbes

### Ingrédients :

lait et crème pasteurisés (origine : France), ail et fines herbes (1.4%), ferments lactiques, sel, poivre.

Peut contenir des traces de fruits à coque.

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Pacy-sur-Eure, Normandie, France

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

### Conservation :

Tenir au froid entre +2°C et +6°C

**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	1667 kJ- 404 kcal
Matière grasses	39,5g
<i>dont AGS</i>	26,5 g
Glucides	3,5 g
<i>dont sucres</i>	2,5 g
Protéines	8,5 g
Sel*	1,2 g

\*Sel = sodium x 2,5

## Données logistiques

Unité de consommation : 1 seau de 10 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 seau de 10 kg	1 seau de 10 kg	12 unités logistiques
Code EAN	3175460001007	03175460001007	083175460001003
Poids net	10.000 KG	10.000 KG	360.000 KG
Poids brut	10.379 KG	10.379 KG	373.644 KG
Dimensions (mm)	260x260x250	260x260x250	1200x800x756
D.G.C.***	23 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	3	12	36

\*\*\* Délai Garanti Client