

# Boursin® Cuisine ail et fines herbes seau 5 kg



- Le **goût frais et la gourmandise uniques** de Boursin®
- La marque de fromage à tartiner aromatisé **préférée des français\***
- La garantie d'un goût **équilibré et constant** d'ail et de fines herbes dans vos préparations
- Une texture onctueuse, **prête à l'emploi**
- Idéal pour enrober des crudités à froid, des légumes à chaud, en base de pizzas ou en sauce dans des burgers
- Fabriqué en Normandie avec du lait et de la crème 100% français
- Un grand format adapté aux gros faiseurs pour limiter les déchets d'emballage
- 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



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

## Usages :



## Informations Produit

### Dénomination :

Spécialité culinaire à l'ail et aux fines herbes

### Ingrédients :

lait entier, crème 40%, ferments lactiques, ail et fines herbes 1,3%, sel, lait écrémé en poudre, épaississants : carraghénanes et farine de graines de caroube, poivre, conservateur : sorbate de potassium.

### 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. Après ouverture, conserver au froid et à utiliser dans les 3 jours.

**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 = 10 ; M = 100
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	774 kJ- 188 kcal
Matière grasses	18,5 g
dont AGS	12,5 g
Glucides	2 g
dont sucres	1 g
Protéines	3 g
Sel*	1,1 g

\*Sel = sodium x 2,5

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 seau de 5 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 seau de 5 kg	1 seau de 5 kg	80 unités logistiques
Code EAN	3073781124583	3073781124583	83073781124589
Poids net	5.000 KG	5.000 KG	400.000 KG
Poids brut	5.180 KG	5.180 KG	414.400KG
Dimensions (mm)	228x228x182	228x228x182	1200x800x1064
D.G.C.***	23 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	16	80

\*\*\* Délai Garanti Client