

# Cantadou® Professionnel curry terrine 500 g



## Une recette de "cream cheese" au curry

- Facile à délayer pour réaliser des sauces nappantes gourmandes qui ne déphasent pas
- Facile à tartiner, ne détrempe pas le pain et fait barrière à l'humidité des autres ingrédients
- Idéal en association avec des carottes, du coleslaw, de la volaille ou encore des pâtes



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Usages :



Sauces



Sandwiches froids



Traiteur (bouchées, verrines...)

## Informations Produit

### Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé au curry et à la crème

### Lieu de fabrication :

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

### Conservation :

Tenir au froid entre + 2°C et + 6°C

### Ingrédients :

fromage, eau, crème (5%-Origine: France), sel, poivrons rouges déshydratés, sucre, oignon en poudre, épices, conservateur : sorbate de potassium, arômes, colorant : extrait de paprika. Contient : blé.

**Allergènes :** Lait et produits laitiers (y compris lactose) et blé (gluten). Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten

**Marque de salubrité :** FR 72.264.001 CE

**Certification Usine :** Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)

OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

**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	1326 kJ- 321 kcal
Matière grasses	31 g
dont AGS	21 g
Glucides	4 g
dont sucres	4 g
Protéines	6,5 g
Sel*	1,5 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	3073780969567	03073780969574	083073780969570
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