

Cantadou® Professionnel raifort terrine 1,25 Kg



Une recette de "cream cheese" au raifort

- 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 du céleri ou du poisson blanc
- Sans conservateur, sans colorant ni arôme artificiel ajoutés



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Usages :



Sauces



Sandwiches froids



Traiteur

Informations Produit

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé

Ingrédients :

fromage frais (dont lait pasteurisé 72% et crème 24% - origine: France), raifort 6,3% (sulfites), eau, vinaigre d'alcool, huile de colza, sel.

Lieu de fabrication :

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

Allergènes :

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose), sulfites

Conservation :

Tenir au froid entre + 2°C et + 7°C. Après ouverture, conserver au froid et à utiliser dans les 3 jours.

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	1216 kJ - 295 kcal
Matière grasses	28,5 g
dont AGS	19 g
Glucides	3 g
dont sucres	3 g
Protéines	6,5 g
Sel*	1,3 g

*AQR

Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 1,250 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 terrine de 1,250 kg	2 terrines de 1,250 kg	192 unités logistiques
Code EAN	3073780830867	03073780830935	083073780830931
Poids net	1.250 KG	2.500 KG	480.000 KG
Poids brut	1.304 KG	2.750 KG	528.008 KG
Dimensions (mm)	215x148x91	436x156x104	1200x800x1664
D.G.C.***	44 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	16	12	192

*** Délai Garanti Client