

# KIRI® 8 PORTIONS 160G

La gourmandise de la crème de lait dans une texture onctueuse

Fabriqué dans la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, dans les Pays de la Loire

Kiri® collecte son bon lait frais pasteurisé auprès de fermes françaises. Ces élevages sont situés à moins de 150km de Sablé sur Sarthe où Kiri® est fabriqué dans les 72 heures après la collecte.

Nous encourageons au maximum le pâturage (pendant une période minimale de 150 jours) auprès de nos éleveurs partenaires, qui participe au bien être des vaches. \*\*



\*\*Retrouvez tous nos engagements sur [www.belfoodservice.fr/nos-engagements](http://www.belfoodservice.fr/nos-engagements)

## Informations Produits

### Dénomination :

Fromage blanc fondu

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé sur Sarthe, Sarthe en France

### Conservation :

A conserver au froid après achat

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

### Ingrédients :

Lait frais pasteurisé issu d'animaux nourris sans OGM (< 0,9%) 51% (origine : France), crème 33% (origine : France), eau, protéines de lait, ferments lactiques, sels de fonte : phosphates de calcium, polyphosphates, phosphates de sodium et citrates de sodium, sel, concentré des minéraux du lait, gélifiant : carraghénanes.

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

**Certification Usine :** Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004) OHSAS 18001 IFS ou FSSC 22000

## Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1260 kJ - 305 kcal	252kJ - 61kcal
Matière grasses	29g	5,8g
dont AGS	19,4g	3,9g
Glucides	2g	0,4g
dont sucres	2g	0,4g
Protéines	9g	1,8g
Sel*	1,4g	0,28
Calcium	500mg (63%**)	100mg (13%**)

\*Sel = sodium x 2,5

\*\*AQR : Apport Quotidien de Référence

Taux de matières grasses sur poids total : 30%

## Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 20g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 boîte de 8 portions	1 coffret de 20 boîtes	192 unités logistiques
Code EAN	3073781115345	3073781115352	83073781115358
Poids net	0,160 KG	3,200 KG	614,400 KG
Poids brut	0,183 KG	3,830 KG	735,282 KG
Dimensions (mm)	177x20x86	181x192x203	1200x800x1633
D.G.C.***	49 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	8	24	192

\*\*\* Délai Garanti Client