

Kiri® Bio terrine 500 g



La gourmandise de Kiri®, désormais disponible en bio dans un format adapté aux chefs

- Fabriqué à Sablé-sur-Sarthe à partir de lait et de crème bio 100 % français
- **4 ingrédients** : du lait pasteurisé et de la crème Bio d'origine française, des ferments lactiques et une pointe de sel, **c'est tout !**
- Un bon **goût frais typique de Kiri®** Un allié pour satisfaire vos convives en quête de **recettes 100% bio, naturelles et gourmandes !**
- Une texture facile à **tartinier comme à cuisiner**, pour revisiter vos **plats de l'entrée au**



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Usages :



Sandwiches froids



Tartes



Pâtisseries

Informations Produit

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, France

Conservation :

Tenir au froid entre +2°C et +6°C.

Ingrédients :

lait 75% et crème 22% d'origine biologique (origine : France), ferments lactiques, sel.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

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
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	1289 kJ / 312 kcal
Matière grasses	30 g
<i>dont AGS</i>	20 g
Glucides	3 g
<i>dont sucres</i>	3 g
Protéines	7,5 g
Sel*	0,88 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	3073781140927	3073781140934	83073781140930
Poids net	0.500 KG	2.000 KG	384.000 KG
Poids brut	0.561 KG	2.387 KG	458,208 KG
Dimensions (mm)	215x148x45	436x156x104	1200x800x1664
D.G.C.***	44 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	16	12	192

*** Délai Garanti Client