

Kiri® Labneh terrine 200 g



Kiri®, une marque iconique et reconnue

Texture souple et facile à tartiner pour des petits déjeuners créatifs, sains et gourmands !

Apporte de la fraîcheur dans vos recettes et s'associe parfaitement avec des fruits pour des pauses sucrées ou des crudités pour des encas salés.

Un profil nutritionnel intéressant avec 50% de protéines en plus comparé aux barquettes Kiri

Usages :



Dipping
(légumes, gressins, pains)



Tartine et
sandwich froid



Préparation et
feuilletée salée

Informations Produit

Dénomination :

Fromage blanc fondu

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Chorzele, Pologne

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +8°C. Après ouverture, conserver au froid et à utiliser dans la

Ingrédients :

Fromage (lait, sel, ferments lactiques, enzyme coagulant microbienne), eau, lait fermenté, lait écrémé en poudre, protéines de lait, sel de fonte: E452, concentré des minéraux du lait, régulateur d'acidité: E330, pectine, beurre, sel.

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine : Chorzele sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015) OHSAS 18001 - IFS

Marque de salubrité : PL 14221601 WE

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	100 cfu/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	862kJ / 208kcal
Matière grasses	18 g
dont AGS	12 g
Glucides	4 g
dont sucres	4 g
Protéines	7,5 g
Sel*	1,1 g

Calcium 280 (35%*)mg

*Sel = sodium x 2,5 AQR : apports quotidiens de référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 200 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 terrine de 200 g	9 terrines de 200 g	161 unités logistiques
Code EAN	3073781151145	3073781151152	83073781151158
Poids net	0.200 KG	1.800 KG	289,800 KG
Poids brut	0.218 KG	2.063 KG	332,111 KG
Dimensions (mm)	144x42x81	154x136x249	1200x800x952
D.G.C.***	70 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	23	161

*** Délai Garanti Client