

Kiri® Malin 16,66g

Une délicieuse recette de Kiri®, avec une texture fondante, facile à tartiner
 Une microbarquette pratique : ne s'écrase pas ! Facilement manipulable par les chefs et les convives
 Convient aussi bien en fin de repas, pique-nique qu'entrée, en accompagnement de bâtonnets de légumes

Riche en calcium et en vitamine D

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

Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue à la crème

Lieu de fabrication :

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

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +8°C

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

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 11290-2	100 ufc/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

Valeurs nutritionnelles

8 repas sur 20 (1)

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1100 kJ- 266 kcal	183 kJ- 44 kcal
Matière grasses	26 g	4,3 g
dont AGS	17,5 g	2,9 g
Glucides	2 g	0,3 g
dont sucres	2 g	0,3 g
Protéines	6 g	1 g
Sel*	1,3 g	0,22 g
Calcium	900 (113% AQR**) mg	150 (19% AQR**) mg
Vitamine D	9 µg (180 % AQR**) mg	1,5 µg (30% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

(1) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans.

Taux de matières grasses sur poids total : 26%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16,66 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 54 portions	6 coffrets de 54 portions	72 unités logistiques
Code EAN	3073781084474	03073781084481	083073781084487
Poids net	0.900 KG	5.398 KG	388.656 KG
Poids brut	0.990 KG	6.409 KG	461.454 KG
Dimensions (mm)	190x271x55	380x271x165	1200x800x1485
D.G.C.***	56 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	9	8	71

*** Délai Garanti Client