

# Kiri® Tartine et Cuisine terrine 500 g



**Toute la douceur de Kiri® dans une texture souple facile à étaler comme à cuisiner pour vos sandwiches et appareils salés comme sucrés !**

Apporte un **bon goût de crème** avec une pointe de sel typique de Kiri

A partir de lait, de crème, de ferments et d'une pointe de sel, c'est tout !

Permet de **varier les plaisirs** en le **mélangeant simplement avec des épices ou des herbes**

Un **format 500g, pratique**, empilable et refermable

Usages :



Sandwiches froids



Tartes



Pâtisseries

## Informations Produits

**Dénomination :** Spécialité fromagère au lait pasteurisé

**Ingrédients :** lait frais pasteurisé 57%, crème 28%, eau, concentré des minéraux du lait, ferments lactiques, sel.

**Lieu de fabrication :**

Fromagerie de Chorzele, Pologne

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

**Conservation :**

Conserver au froid entre + 4 °C et + 8 °C. Après ouverture, conserver au froid et à utiliser dans les 3 jours.

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

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

## Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1162 kJ- 282 kcal
Matière grasses	27,5 g
dont AGS	18,5 g
Glucides	2,5 g
dont sucres	2,5 g
Protéines	6 g
Sel*	0,8 g
Calcium	500(63*) mg

\*Sel = sodium x 2,5

\*\*AQR : Apport Quotidien de Référence

## Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 500 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 terrine de 500g	8 terrines de 500g	120 unités logistiques
Code EAN	3073781160628	3073781160635	83073781160631
Poids net	0.500 KG	4.000 KG	480kg
Poids brut	0.530 KG	4.480 KG	537,64kg
Dimensions (mm)	92x173x68	360x198x156	1200x800x1860
D.G.C.***	35 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	10	12	120

\*\*\* Délai Garanti Client