

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 !

- Permet de **varier les plaisirs** en le **mélangeant simplement** avec des épices ou des herbes
- **Plus léger qu'une mayonnaise classique**
- Apporte un **bon goût de crème** avec une pointe de sel
- Un **format 500g, pratique**, empilable et refermable

Usages :



Sandwiches froids



Tartes



Pâtisseries

Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue

Ingrédients :

lait frais pasteurisé 47%, eau, **crème** 24%, **beurre**, sels de fonte : polyphosphates, phosphates de calcium, citrates de sodium et acide citrique, ferments **lactiques**, lait écrémé en poudre, sel, lactose, épaississants : carraghénanes et farine de graine de caroube, protéines de **lait**, concentré des minéraux du **lait**.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Chorzele, Pologne

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

Tenir au froid entre + 4 °C et + 8 °C

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	1007 kJ- 244 kcal
Matière grasses	24 g
<i>dont AGS</i>	16 g
Glucides	2 g
<i>dont sucres</i>	2 g
Protéines	5 g
Sel*	1,3 g
Calcium	500 (50%**) 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	132 unités logistiques
Code EAN	3073781088038	03073781113013	083073781113019
Poids net	0.500 KG	4.000 KG	528.000 KG
Poids brut	0.530 KG	4.484 KG	591.856 KG
Dimensions (mm)	95x173x68	360x198x156	1200x800x1860
D.G.C.***	98 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	12	11	132

*** Délai Garanti Client