

# La Vache qui rit® terrine 1 Kg



- Une recette unique au **goût légèrement fromager inimitable**
- Fabriqué dans le **Jura** avec du lait frais français pasteurisé
- Riche en **calcium** et en **protéines**
- Sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel ajoutés et sans sels de fonte
- Une texture **crémeuse** facile à incorporer pour apporter de l'**onctuosité** et du **liant** aux recettes avec une très bonne tenue à chaud
- Une **marque iconique** pour valoriser votre offre



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Usages :



Soupes



Purées



Gratins



Sandwiches

## Informations Produit

### Dénomination :

Spécialité fromagère fondue

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons-le-Saunier, Jura, France

### Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +12°C.

Après ouverture à conserver au froid refermé et utiliser sous 3 jours.

### Ingrédients :

**lait** écrémé réhydraté 49% (origine : France), **fromages**, **beurre**, concentré des minéraux du **lait**.

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

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

**Marque de salubrité :** FR 39.300.001 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 spp	BIO 12/02-06/94	Absence dans 25 g, n=5, c=0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10 ; M = 100
Salmonella	BRD 07/11-12/05	Absence dans 25g, n=5, c=0
Bacillus cereus présomptifs	NF EWISO7932	n=5, c=2, m=10, M=100
Staphylocoque coagulase positive (37°C)	NF EN ISO 6888-2	n=5, c=2, m=10, M=100

### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	903 kJ- 218 kcal
Matière grasses	17,5 g
<i>dont AGS</i>	11,5 g
Glucides	4,5 g
<i>dont sucres</i>	4,5 g
Protéines	10,5 g
Sel*	1,7 g
Calcium	500 (63% AQR**) mg

\*Sel = sodium x 2,5 \*\*AQR : Apport Quotidien de Référence

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 1 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 terrine de 1 kg	6 terrines de 1 kg	84 unités logistiques
Code EAN	3073781161496	3073781161502	83073781161508
Poids net	1.000 KG	6.000 KG	504.000 KG
Poids brut	1.073 KG	6.736 KG	566.160 KG
Dimensions (mm)	148x207x82	309x220x238	1200x800x1675
D.G.C.***	56 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	12	84

\*\*\* Délai Garanti Client