

La Vache qui rit® 1 kg



Une recette unique au goût inimitable
 Sans colorant, sans épaississant ni conservateur ajouté
 Riche en calcium et en protéines
 Fabriqué avec du lait en poudre qui provient de lait 100% français collecté à la ferme.

Idéal à chaud : excellente tenue à chaud, apporte onctuosité et liant dans les recettes
 Convient pour toutes les préparations de légumes
 Un produit valorisant pour votre offre de sandwiches.



A partir d'Avril 2018

Usages :



Soupes



Purées



Gratins



Sandwichs
chauds

Informations Produit

Dénomination :

Fromage fondu

Ingrédients :

lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, protéines de lait, concentré des minéraux du lait, sels de fonte : E452, concentré lactique laitier

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons Le Saunier, Jura en France

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

Avant ouverture, conserver entre + 2°C et + 12°C. Après ouverture, conserver au froid refermé entre + 2°C et +6°C et utiliser sous 3 jours.

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 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	990 kJ- 239 kcal
Matière grasses	18,5 g
dont AGS	12,5 g
Glucides	6,5 g
dont sucres	6,5 g
Protéines	11,5 g
Sel*	1,8 g
Calcium	590 (74%**) 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	3073781098303	03073781098310	083073781098316
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.***	63 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	12	84

*** Délai Garanti Client