

# La Vache qui rit® bio terrine 1 Kg



- La **promesse organoleptique et culinaire** de La Vache qui rit adaptée aux professionnels de la restauration maintenant disponible **en bio** !
  - **Texture crémeuse avec un pouvoir liant** pour apporter de l'onctuosité à vos recettes.
  - Une **recette simple, 4 ingrédients** à base de lait bio 100% français, c'est tout \*!
  - Une **marque iconique** pour valoriser votre offre de sandwiches
  - **Fabriqué en France** à Lons-le-Saunier dans le Jura
- \* Conformément à la réglementation relative au mode de production biologique.*



## Usages :



Soupes



Purées



Gratins



Sandwiches

## Informations Produit

### Dénomination :

Fromage fondu

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons-le-Saunier, Jura, France

### Conservation :

Conservation au froid entre +4°C et +12°C. Après ouverture, conserver au froid et à utiliser dans les 3 jours.

### Ingrédients :

**lait** écrémé réhydraté\*\* 49% (origine: France), **fromage\*\***, **beurre\*\***, sels de fonte (citrates de sodium).

\*\*Ingrédients d'origine biologique.

**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	NF EN ISO 11290-1	Absence /25g
Salmonella	NF EN ISO 6579-1	Absence /25g
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1058 kJ / 255 kcal
Matière grasses	21 g
<i>dont AGS</i>	14 g
Glucides	5 g
<i>dont sucres</i>	5g
Protéines	11,5 g
Sel*	1.7 g
Calcium	350 (44%*) mg

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

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 1 kg

	Unité de facturation (PxLxH)	Unité logistique (PxLxH)	Palette (PxLxH)
Conditionnement	1 terrine de 1 kg	6 terrines de 1 kg	84 unités logistiques
Code EAN	3073781179873	3073781179880	83073781179886
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