

La Vache qui rit® Formule Plus



La solution culinaire pour améliorer le profil nutritionnel des plats à destination des personnes âgées.

Complète l'apport en calcium, vitamine D et protéines.
 Apporte de l'onctuosité et de la gourmandise aux plats.
 Facile à utiliser : a une texture fluide et prête à l'emploi, à froid comme à chaud.



A partir de Juin 2018

Usages :



Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue

Ingrédients :

lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, protéines de lait, sels de fonte : phosphates de calcium, polyphosphates et acide citrique, vitamine D

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons Le Saunier, Jura en France

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

A conserver entre +4°C et +8°C. Après ouverture, refermer et consommer dans les 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 : Non dispo à ce jour

Test	Méthode	Objectif

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	736 kJ- 177 kcal
Matière grasses	13 g
dont AGS	8,5 g
Glucides	3 g
dont sucres	3 g
Protéines	12 g
Sel*	1,7 g
Calcium	1240 mg (155% AQR**)
Vitamine D	12,5 µg (250% AQR**)

*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	4 terrines de 1 kg	108 unités logistiques
Code EAN	3073781100464	03073781100471	083073781100477
Poids net	1.000 KG	4.000 KG	432.000 KG
Poids brut	1.073 KG	4.524 KG	488.907 KG
Dimensions (mm)	148x207x82	308x223x175	1200x800x1584
D.G.C.***	52 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	9	12	108

*** Délai Garanti Client

