

## Sauce Boursin® squeeze 770 g



Le **goût inimitable** du Boursin® avec une **texture onctueuse** pour apporter une **touche fromagère gourmande** à vos préparations en un tour de main

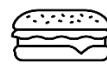
Une marque iconique à revaloriser sur carte

Une texture optimale pour répartir la sauce dans un format squeeze pratique qui s'utilise à une main  
Sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel ajoutés

Usages :



Frites



Burgers



Kebabs



Hot dogs

### Informations Produit

#### Dénomination :

Sauce au fromage Boursin® à l'ail et aux fines herbes

#### Ingrédients :

**Fromage** Boursin® 50,5% (lait et crème pasteurisés (origine : France), ferments lactiques, ail et fines herbes 1,4%, sel, poivre), eau, sels de fonte (citrates de sodium), amidon modifié de maïs, ail 0,5%.

#### Lieu de fabrication :

SOREAL ILOU SAS, Parc d'activités du Bois de Teillay, 35150 BRIE

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

#### Conservation :

À conserver au frais entre +2°C et +6°C.

Après ouverture, à conserver jusqu'à 3 jours au frais dans des conditions d'hygiène et d'utilisation conformes aux bonnes pratiques professionnelles.

**Certification Usine :** IFS

**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 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 - 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10 ; M = 100
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888 - 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

#### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	876 kJ – 212 kcal
Matière grasses	20 g
dont AGS	13,5 g
Glucides	5,5 g
dont sucres	1 g
Protéines	4 g
Sel*	2,5 g

\*Sel = sodium x 2,5

#### Données logistiques

Unité de consommation : 1 squeeze de 770 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 squeeze 770 g	6 squeezes 770 g	120 unités logistiques
Code EAN	3073781138054	3073781138061	83073781138067
Poids net	0,770	4,620	554,400
Poids brut	0,822	5,070	610,553
Dimensions PxlxH (mm)	62x85x223	196x180x231	1200x800x1300
D.G.C.***	23 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	24	120

\*\*\* Délai Garanti Client



Mis à jour le 09/03/2019