

# Sauce La Vache qui rit® squeeze 770 g



Le **goût inimitable** de La Vache qui rit® 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
- Fabriqué en France

Usages :



Frites



Burgers



Kebabs



Tacos

## Informations produit

### Dénomination :

Sauce au fromage fondu La Vache qui rit®

### Lieu de fabrication :

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

### 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.

**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 100 g        |
|--------------------|-------------------|
| Valeur énergétique | 638 kJ – 154 kcal |
| Matière grasses    | 11,5 g            |
| dont AGS           | 8 g               |
| Glucides           | 6 g               |
| dont sucres        | 3,5 g             |
| Protéines          | 7 g               |
| Sel*               | 1,7 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        | 3073781138078        | 3073781138085            | 83073781138081         |
| Poids net       | 0,770                | 4,620                    | 554,400                |
| Poids brut      | 0,822                | 5,070                    | 610,553                |
| Dimensions (mm) | 62x85x223            | 196x180x231              | 1200x800x1300          |
| D.G.C.***       | 40 jours             |                          |                        |
| Palettisation   | Couches / palette    | Colis / couche           | Colis / palette        |
|                 | 5                    | 24                       | 120                    |

\*\*\* Délai Garanti Client