

# Terra Nostra Bio pain 2,6 Kg e



- Fromage à pâte pressée non cuite au goût léger consensuel
- Fabriqué dans les Açores, archipel portugaise
- Elaboré avec du **lait Bio** issu de **vaches élevées aux pâturages 365 jours par an** et nourries d'une alimentation bio et sans OGM
- Lait collecté à moins de 100 km de la fromagerie
- **Naturellement riche en calcium** et en protéines
- Des **élevages certifiés "bien être-animal"** par l'association A Greener World



Fabrication certifiée par PT-BIO-02/  
Distribution certifiée par FR-BIO-01  
Agriculture Portugal

## Informations Produits

### Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé

### Lieu de fabrication :

Ribeira grande, Açores, Portugal

### Conservation :

Tenir au froid entre +4°C - +8°C

### Ingrédients :

lait pasteurisé bio (origine : Portugal), ferments **lactiques**, coagulant, sel.

### Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

### Certification Usine :

Ribeira Grande FSSC 22000, ISO 14001, ISO 45001

**Marque de salubrité :** PT ALT 579 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

### Valeurs nutritionnelles

|                    | Pour 100g        | Pour un tranche de 30g |
|--------------------|------------------|------------------------|
| Valeur énergétique | 1367 kJ-329 kcal | 410 kJ-98,7 kcal       |
| Matière grasses    | 26 g             | 7,8 g                  |
| <i>dont AGS</i>    | 17,5 g           | 5,25 g                 |
| Glucides           | < 0,3 g          | < 0,3 g                |
| <i>dont sucres</i> | < 0,3 g          | < 0,3 g                |
| Protéines          | 23,5 g           | 7 g                    |
| Sel*               | 1,4 g            | 0,42 g                 |
| Calcium            | 730 mg (91%**)   | 219 mg (27%**)         |

\*Sel = sodium x 2,5

\*\*AQR : Apport Quotidien de Référence

(1) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans.

Calculé sur la base d'une portion de 30g.

### Données logistiques

|                 | Unité de facturation | Unité logistique (PxLxH) | Palette               |
|-----------------|----------------------|--------------------------|-----------------------|
| Conditionnement | 1 pièce de 2.6 kg e  | 1 carton de 6 pièces     | 42 unités logistiques |
| Code EAN        | 2566459000001        | 93073781171825           | 83073781171828        |
| Poids net       | 2.600 KG             | 15.6 KG                  | 655.2 KG              |
| Poids brut      | 2.605 KG             | 16.150 KG                | 696.163 KG            |
| Dimensions (mm) | 90x240x110           | 285x502x144              | 1200x800x1152         |
| D.G.C.***       | 30 jours             |                          |                       |
| Palettisation   | Couches / palette    | Colis / couche           | Colis / palette       |
|                 | 7                    | 6                        | 42                    |

\*\*\* Délai Garanti Client