

La Vache qui rit® Formule Plus terrine 1 Kg



La solution culinaire pour améliorer le profil nutritionnel des plats pour personnes âgées de l'entrée au dessert

- Complète l'apport en **calcium**, **vitamine D** de vos préparations pour rendre chaque bouchée plus nourrissante
 - Texture fluide apportant du **liant** et du **fondant** dans les préparations en texture entière ou modifiée
 - Un goût neutre qui convient à des préparations salées comme sucrées
 - Fabriqué dans le Jura *avec du lait en poudre issu de lait 100% français
- Également disponible en format de 5,5 kg
*fromage origine UE et Suisse



Scannez-moi pour découvrir
tous nos engagements !

Usages :



Soupes



Purées



Desserts

Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons-le-Saunier, Jura, France

Conservation :

A conserver entre +4°C et +8°C. Après ouverture, refermer, conserver au frais et consommer dans les 3 jours.

Ingrédients :

lait écrémé réhydraté (origine : France), **fromages**, **beurre**, protéines de **lait**, calcium, sel de fonte : polyphosphates, correcteur d'acidité : acide citrique, vitamine D.

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine : Lons sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015) - IFS ou FSSC 22000- ISO 45001 (v.2018)

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 monocytogenes	EN/ISO 11290-2	100 ufc/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

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 (155% AQR**) mg
Vitamine D	12,5 (250% AQR**) µg

*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	3073781100471	83073781100477
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