## Sauce Boursin® squeeze 770 g



Le goût inimitable du Boursin® Ail & fines herbes dans une sauce fromagère onctueuse pour apporter gourmandise à vos préparations en

Une marque iconique à revaloriser sur votre carte

Un produit prêt à l'emploi & 2 en 1; peut remplacer la sauce ET le fromage!

Une texture optimale pour répartir la sauce dans un format squeeze pratique qui s'utilise à une main

19,5% MG soit plus de 3X moins gras qu'une mayonnaise classique à 70% MG

Fabriqué en France

Un pack recyclable qui permet de presser la juste dose pour un coût/portion maîtrisé

**Usages:** 





Burgers

chauds

## 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, amidon modifié de maïs, ail 1,5%, sels de fonte (citrates de sodium), sel.

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 +7°C.

Après ouverture, conserver au froid et à utiliser dans les 5 jours.

Certification Usine: ISO 9001 et FSSC 22 000

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	19,5 g		
dont AGS	13,5 g		
Glucides	5 g		
dont sucres	1 g		
Protéines	4 g		
Sel*	1,8 g		

<sup>\*</sup>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	0,823	5,085	610,200
Dimensions PxLxH (mm)	63x85x223	196x180x231	1200x800x1155
D.G.C.***	40 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	24	120

<sup>\*\*\*</sup> Délai Garanti Client

