

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 un tour de main
 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 :



Pizzas



Burgers



Sandwichs
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
<i>dont AGS</i>	13,5 g
Glucides	5 g
<i>dont sucres</i>	1 g
Protéines	4 g
Sel*	1,8 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	0,823	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

*** Délai Garanti Client