

Apéricube Bella Italia 48C



Apéricube®, c'est le petit cube fromager tout en saveurs, que l'on mange avec plaisir et qui révolutionne vos apéritifs !

Des petits cubes fromagers simples et onctueux. C'est l'Italie qui s'invite à votre table, un apéro qui sent bon le soleil et la dolce vita !

- Un format 48 cubes aux pizza, jambon cru, basilic et 3 fromages, à emporter partout, idéal à partager.

- Riche en calcium et source de protéines

- Fabriqué en France dans nos usines du Jura, sans conservateur, sans colorant ni arômes artificiels ajoutés

- Pour des moments toujours plus fun, en famille ou entre amis, retrouvez les célèbres questions dans tous vos cubes !

Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue avec arômes naturels

Ingrédients :

Lait écrémé réhydraté (origine: France), **fromages**, **beurre**, arôme naturel (**lait de vache et lait de chèvre**) dans les cubes saveur 3 Fromages, sel de fonte (polyphosphates), concentré **lactique laitier**, protéines de **lait**, arôme naturel et sel dans les cubes saveur Jambon Cru, arôme naturel basilic avec d'autres arômes naturels (**lait**), basilic dans les cubes saveur Basilic, arôme naturel (**lait**) dans les cubes saveur Pizza.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Dole, Jura en France

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose).

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +8°C

Conservation à température ambiante possible : 3 semaines

Certification Usine :

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

Marque de salubrité : FR 39.198.001 CE (Dole) et FR 39.300.001 CE (Lons)

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

Données logistiques

	Pour 100g
Valeur énergétique	1014 kJ - 244 kcal
Matière grasses	19,5 g
dont AGS	13 g
Glucides	5,5 g
dont sucres	5 g
Protéines	12 g
Sel*	1,8 g
Calcium	10 mg (38% AQR**)

Unité de consommation : 78g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 unité de 48 cubes	1 prêt à vendre de 15 unités	144 unités logistiques
Code EAN	3073781056259	3073781200775	83073781200771
Poids net	0.25 KG	3.750 KG	540 KG
Poids brut	0.282 KG	4.463 KG	643.532 KG
Dimensions (mm)	19x213x83	315x230x102	1200x800x1233
D.G.C. ***	63 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette

MAJ 04/12/2025

C2 - Internal

*Sel = sodium x 2,5
**AQR : Apport Quotidien de Référence

12	12	144
----	----	-----

*** Délai Garanti Client

