

La Vache qui rit® seau 5,5 Kg



La recette de La Vache qui Rit® au goût fromager inimitable dans un format adapté aux professionnels

- Fabriqué dans le Jura avec du lait français et des fromages origine UE et non UE (Suisse)
- Source de calcium et de protéines
- Une texture crémeuse qui apporte de l'onctuosité et du liant à vos recettes avec une très bonne tenue à chaud, notamment en usage naan
- Une marque iconique pour valoriser votre offre
- Multi-usages : à chaud et à froid, à tartiner et/ou incorporer dans vos préparations : burgers, sandwiches, naans, soupes, gratins, pizza
- Un format seau refermable & recyclable, idéal pour les professionnels



Scannez-moi pour découvrir
tous nos engagements !

Usages :



Soupes



Purées



Gratins



Sandwiches chauds
& froids

Informations Produit

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons-le-Saunier, Jura, France

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +12°C. Après ouverture à
conserver au froid refermé et utiliser sous 3 jours

Ingrédients :

Lait écrémé réhydraté (origine : France), **fromages**, **beurre**, protéines de **lait**, sel de
fonte : polyphosphates, calcium, concentré de minéraux du **lait**, concentré lactique
laitier.

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	M
------	---