La Vache qui rit® seau 5,5 Kg





- 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 & reçyclable, idéal pour les professionnels







Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements!











Soupes

Purées

Gratins

Sandwiches chauds & froids

Informations Produit

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue

Ingrédients :

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

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons-le-Saunier, Jura, France

Allergènes: Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation:

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

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 :

curacteres interostorogiques.				
Test	Méthode	Objectif		
Listeria spp	BIO 12/02-06/94	Absence dans 25 g, n=5, c=0		
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10 ; M = 100		
Salmonella	BRD 07/11-12/05	Absence dans 25g, n=5, c=0		
Bacillus cereus présomptifs	NF EWISO7932	n=5, c=2, m=10 , M=100		
Staphylocoque coagulase positive (37°C)	NF EN ISO 6888-2	n=5, c=2, m=10 , M=100		

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	
Valeur énergétique	970 kJ- 232 kcal	
Matière grasses	18 g	
dont AGS	12 g	
Glucides	6,5 g	
dont sucres	6,5 g	
Protéines	11 g	
Sel*	1,7 g	
Calcium	800 (100% AQR**) mg	

^{*}Sel = sodium x 2,5

Données logistiques

Unité de consommation : 1 seau de 5,5 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 seau de 5,5 kg	1 seau de 5,5 kg	108 unités logistiques
Code EAN	3073781210170	3073781210187	83073781210183
Poids net	5.500 KG	5.500 KG	594.000 KG
Poids brut	5.684 KG	5.684 KG	615.881 KG
Dimensions (mm)	228x228x182	228x228x182	1225x800x1092
D.G.C.***	56 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	18	108

^{***} Délai Garanti Client

^{**}AQR : Apport Quotidien de Référence