

La Vache qui rit® Formule+ 5,5kg



Lait 100% français, beurre et fromage origine France, UE et Suisse
Produit fabriqué à la fromagerie de Lons-le-Saunier dans le Jura (39)



Découvrez les usages et recettes sur www.belfoodservice.fr



Les engagements BEL pour nos éleveurs laitiers APBO

Un prix du lait annuel
co-construit et transparent



Des vaches aux pâturages
minimum 150 jrs par an



Produire du lait issu
d'animaux nourris sans
OGM (<0,9%) et certifié



Un collectif sensibilisé à son
impact environnemental



[Nos engagements - Bel Foodservice](#)



En septembre 2025, BEL a reçu la médaille d'or EcoVadis 2025, avec un score global de 78/100.

*APBO : Association des producteurs Bel de l'ouest

Informations produit

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue enrichie en calcium et vitamine D

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons-le-Saunier, Jura, France
Lait collecté majoritairement en région Pays de la Loire

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +8°C.
Après ouverture à conserver au frais, refermé et à consommer dans les 3 jours

Ingrédients :

Lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, protéines de lait, calcium, sel de fonte : polyphosphates, correcteur d'acidité : acide citrique, vitamine D.

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)

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

Marque de salubrité : FR 39.300.001 CE



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

	Pour 100g
Valeur énergétique	736 kJ- 177 kcal
Matières grasses	13 g
dont AGS	8,5 g
Glucides	3 g
dont sucres	3 g
Protéines	12 g
Sel*	1,7 g
Calcium	1240 (155% AQR**) mg
Vitamine D	12,5 (250% AQR**) µg

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

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	3073781108026	3073781108033	83073781108039
Poids net	5.500 KG	5.500 KG	594.000 KG
Poids brut	5.684 KG	5.684 KG	614.446 KG
Dimensions (mm)	228x228x182	228x228x182	1225x800x1092
D.G.C.***	52 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	18	108

*** Délai Garanti Client

