

Apéricube CAMPAGNE 24 cubes 125g



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, pour des apéros haut en couleurs.

Un format 24 cubes aux saveurs bleu, jambon & tomate, à emporter partout, idéal à partager.

Riche en calcium et source de protéines

Fabriqué en France dans nos usines du Jura*

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

*fromage origine UE et Suisse

Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue

Ingrédients : Lait écrémé réhydraté (origine: France), fromages, beurre, sel de fonte (polyphosphates), concentré lactique **laitier**, protéines de **lait**, préparation à la tomate aromatisée 6% (concentré de purée de tomate 50%, eau, sel, sucre, oignon en poudre, arôme naturel, ail en poudre) dans les cubes saveur Tomate arômes naturel de fromage (**lait**) dans les cubes saveur Emmental, arômes naturels dans les cubes saveur Jambon, sel.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Dole, Jura en France

Fromagerie de Lons Le Saunier, Jura en France

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose).

Fruits à coque et produits dérivés.

Conservation :

Conservation au froid entre +4°C et +12°C

Certification Usine :

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

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 39.198.001 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

	Pour 100 g
Valeur énergétique	1008 kJ - 243 kcal
Matière grasses*	19,5 g
dont AGS	13 g
Glucides	5 g
dont sucres	5 g
Protéines	12 g
Sel*	2,2 g

*Sel = sodium x 2,5

*Taux de matières grasses sur poids total : 19,5 %

Données logistiques

	Unité de facturation (PxLxH)	Unité logistique (PxLxH)	Palette (PxLxH)
Conditionnement	1 boîte de 24 cubes	1 coffret de 10 produits	504 unités logistiques
Code EAN	3073780515931	3073780980135	83073780980131
Poids net	0,125 KG	1,250 KG	630,00 KG
Poids brut	0,141 KG	1,480 KG	746,618 KG
Dimensions (mm)	19x143x65	212x161x71	1200x800x1504
D.G.C. ***	63 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	21	24	504

*** Délai Garanti Client