


BOURSIN® Ail et Fines Herbes 6 PORTIONS 96G





L'authentique fromage Boursin® ail et fines herbes dans un format portion

Fabriqué en Normandie avec du lait et de la crème 100% français

Pour lui donner son goût si intense et inimitable, nous utilisons de l'ail de qualité supérieure cultivé dans le Sud-Ouest de la France

Boursin® s'engage avec les éleveurs partenaires pour l'accès des vaches aux pâturages durant 150 jours minimum et la garantie d'une nourriture sans OGM (<0,9)



Informations Produits

Dénomination :

Fromage à l'ail et aux fines herbes

Ingrédients : **lait** issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9%) et **crème** pasteurisés (Origine : France), ferments **lactiques**, ail et fines herbes (1.9%), sel, poivre, conservateur : sorbate de potassium. Peut contenir des traces de fruits à coque.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Croisy-sur-Eure, Normandie en France

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

Tenir au froid entre +2°C et +6°C

Certification Usine :

Usine sous méthode HACCP certifiée IFS , ISO 9001 (V.2015), ISO 14001 (v.2015) et 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

Caractères microbiologiques :

| Test | Méthode | Objectif |
|------------------------|------------------|------------------------------------|
| Listeria monocytogenes | ISO 11290-1 | Absence dans 25 g / n = 5 ; c = 0 |
| E. Coli | ISO 16649-1 ou 2 | n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100 |

Valeurs nutritionnelles

| | Pour 100 g | Pour 16 g |
|--------------------|--------------------|------------------|
| Valeur énergétique | 1617 kJ - 385 kcal | 259 kJ - 62 kcal |
| Matière grasses | 37 g | 5,9 g |
| <i>dont AGS</i> | 25 g | 4,0 g |
| Glucides | 3,0 g | 0,5 g |
| <i>dont sucres</i> | 2,2 g | 0,4 g |
| Protéines | 8,5 g | 1,4 g |
| Sel* | 1,3 g | 0,21 g |

*Sel = sodium x 2,5
Taux de matières grasses sur poids total : 39%

Données logistiques

| | Unité de facturation (PxLxH) | Unité logistique (PxLxH) | Palette (PxLxH) |
|-----------------|---------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| Conditionnement | 1 boîte de 6 portions | 1 coffret de 14 produits | 507 unités logistiques |
| Code EAN | 3175460001625 | 3175461187830 | 83073781199211 |
| Poids net | 0,096KG | 1,344 kg | 681,408 kg |
| Poids brut | 0,108 KG | 1,571 Kg | 796,948 kg |
| Dimensions (mm) | 16x117x83 | 176x124x126 | 1200x800x1788 |
| D.G.C.*** | 23 jours | | |
| Palettisation | Couches / palette | Colis / couche | Colis / palette |
| | 13 | 39 | 507 |

*** Délai Garanti Client