

Boursin® en dés Surgelés Doypack 750 g



Usages :



L'authentique fromage Boursin® ail et fines herbes dans un format adapté aux professionnels

- Des dés d'environ 3 g, permettant de maîtriser le grammage des recettes et les coûts
- Des dés surgelés, ne collant pas entre eux et prêts à l'emploi, pour gagner du temps
- Une utilisation en fonction des besoins, évitant les pertes liées à un surstock grâce à une longue durée de vie
- Une technologie IQF (Individually quickly, frozen) conservant l'intensité, la fraîcheur aromatique et la texture gourmande uniques de Boursin® Ail et fines herbes
- Multi-usages, ils peuvent être utilisés dans des recettes chaudes ou froides telles que les sandwiches, paninis, wraps, tacos, salades, pizzas, quiches...
- Nouveau pack format Doypack : -60% de plastique, moins de déchets dans vos cuisines
- Boursin s'engage avec les éleveurs partenaires sur l'accès des vaches aux pâturages durant 150 jours minimum et la garantie d'une nourriture sans OGM (<0,9)
- Fabriqué en Normandie avec du lait et de la crème 100% français

Recommandation d'emploi :

Les dés Boursin IQF peuvent être :

- Utilisés directement pour vos recettes sans décongélation préalable
- Transférés, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène professionnelles, dans un bac ou de petits verres doseurs, maintenus réfrigérés (+2/+6°C), le temps d'un service (3h00). Ne pas conserver ensuite.
- Une portion de 30 g de dés décongèle en 45 mn environ au froid (+1/+4°C)
- Pour les pizzas, les dés peuvent être déposés avant cuisson ou à la sortie du four

Informations Produit

Dénomination :

Fromage surgelé à l'ail et aux fines herbes

Ingrediénts :

lait et crème pasteurisés (origine : France), ferments lactiques, ail et fines herbes (1,4%), sel, poivre. Peut contenir des traces de fruits à coque.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Croisy-sur-Eure, Normandie, France

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

Température de conservation : <-18°C.

Ne pas recongeler un produit décongelé.

Afin de pouvoir les manipuler facilement, utilisez les dés de Boursin IQF préférentiellement congelés pour vos préparations.

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

Marque de salubrité : FR 27.190.001 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	Méthode	Objectif
<i>Listeria monocytogenes</i>	EN/ISO 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10 ; M = 100
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Pour 30g
Valeur énergétique	1667 Kj - 404 kcal	500 Kj - 121kcal
Matière grasses	39,5 g	11,9 g
dont AGS	26,5 g	8 g
Glucides	3,5 g	1,1 g
dont sucres	2,5 g	0,8 g
Protéines	8,5 g	2,6 g
Sel*	1,2 g	0,36 g
	70mg	21mg

*Sel = sodium x 2,5

Données logistiques

Unité de consommation :

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 doypack de 750g	4 doypack de 750g	98 unités logistiques
Code EAN	3073781114959	3073781114966	83073781114962
Poids net	0.75KG	3.000KG	294.000KG
Poids brut	0.77KG	3.290KG	322.77KG
Dimensions (mm)	130x190x95	208x286x196	800x1200x1534
D.G.C.***		180 jours	
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	14	98

*** Délai Garanti Client