

Cantadou® Professionnel curry terrine 500 g



Une recette de "cream cheese" au curry

- Facile à délayer pour réaliser des sauces nappantes gourmandes qui ne déphasent pas
- Facile à tartiner, ne détrempe pas le pain et fait barrière à l'humidité des autres ingrédients
- Idéal en association avec des carottes, du coleslaw, de la volaille ou encore des pâtes...
- Idéal pour revisiter vos plats en version 'cuisine du monde', pour apporter de nouvelles saveurs !



Scannez-moi pour découvrir
tous nos engagements !

Usages :



Sauces



Sandwiches



Traiteur

Informations Produit

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, Pays de la Loire, France

Conservation :

Tenir au froid entre + 2°C et + 7°C. Après ouverture,
conserver au froid et à utiliser dans les 3 jours.

Ingrédients :

fromage (dont **lait** 72% et **crème** 24% - origine: France), eau, sel, poivrons rouges déshydratés, sucre, oignon en poudre, épices, conservateur : sorbate de potassium, arômes, colorant : extrait de paprika. Contient : **blé**.

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose). Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten.

Marque de salubrité : FR 72.264.001 CE

Certification Usine : Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, IFS, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015), ISO 50001 (v.2018), ISO 45001 (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 | EN/ISO 11290-1 | Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0 |
| Enterotoxines staphylococciques | Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait | Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0 |
| E. Coli | ISO 16649 – 1 ou 2 | n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000 |
| Staphylocoques à coagulase positive | EN / ISO 6888-1 ou 2 | n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100 |

Valeurs nutritionnelles

| | Pour 100g |
|--------------------|-------------------|
| Valeur énergétique | 1279 kJ- 310 kcal |
| Matière grasses | 29,5 g |
| dont AGS | 19,5 g |
| Glucides | 4 g |
| dont sucres | 3 g |
| Protéines | 7 g |
| Sel* | 1,4 g |

*Sel = sodium x 2,5

Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 500 g

| | Unité de facturation | Unité logistique (PxLxH) | Palette |
|-----------------|----------------------|--------------------------|------------------------|
| Conditionnement | 1 terrine de 500 g | 4 terrines de 500 g | 192 unités logistiques |
| Code EAN | 3073780969567 | 03073780969574 | 083073780969570 |
| Poids net | 0.500 KG | 2.000 KG | 384.000 KG |
| Poids brut | 0.561 KG | 2.387 KG | 458.208 KG |
| Dimensions (mm) | 215x148x45 | 436x156x104 | 1200x800x1664 |
| D.G.C.*** | 44 jours | | |
| Palettisation | Couches / palette | Colis / couche | Colis / palette |
| | 16 | 12 | 192 |

*** Délai Garanti Client