

Cantadou® Professionnel 4 poivres terrine 500 g



Une recette de "cream cheese" aux poivres vert, blanc, noir et rose

- 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 de la viande rouge ou des pâtes



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Usages :



Sauces



Sandwiches



Traiteur

Informations Produit

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé

Ingrediénts :

fromage (dont lait 72% et crème 24% - origine: France), eau, sel, poivres (0,2%) : vert, blanc, noir, baies roses, poivrons, conservateur : sorbate de potassium, extrait d'épices. Contient : blé.

Lieu de fabrication :

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

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

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

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	1253 kJ - 304 kcal
Matière grasses	29,5 g
dont AGS	20 g
Glucides	3 g
dont sucres	2,5 g
Protéines	6,5 g
Sel*	1,3 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	3073780847247	03073780847254	083073780847250
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