

Kiri® Tartine et Cuisine terrine 500 g



Toute la douceur de Kiri® dans une texture souple facile à étaler comme à cuisiner pour vos sandwichs et appareils salés comme sucrés !

- Apporte un bon goût de crème avec une pointe de sel typique de Kiri
- Une recette simple et courte : du lait, de la crème, des ferments et une pointe de sel, c'est tout !
- Permet de varier les plaisirs en le mélangeant simplement avec des épices ou des herbes
- Un format 500g, pratique, refermable et recyclable

Usages :



Sandwiches froids



Tartes



Pâtisseries

Informations Produits

Dénomination : Spécialité fromagère au lait pasteurisé

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Chorzele, Pologne

Conservation :

Conserver au froid entre + 4 °C et + 8 °C. Après ouverture, conserver au froid et à utiliser dans les 3 jours.

Lait pasteurisé 55,2%, **crème** 28,5%, eau, ferments
Ingrédients : lactiques (**lait**), poudre de **lait**, concentré de minéraux du **lait**, sel.

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

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

Marque de salubrité : PL 14221601 WE

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 = 10 ; M = 100

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1104 kJ- 265 kcal
Matière grasses	25,6g
dont AGS	15,8 g
Glucides	2,7 g
dont sucres	2,7 g
Protéines	6 g
Sel*	0,7 g
Calcium	510(64%* AQR) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 500 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 terrine de 500g	8 terrines de 500g	120 unités logistiques
Code EAN	3073781160628	3073781160635	73073781160634
Poids net	0.500 KG	4.000 KG	480kg
Poids brut	0.530 KG	4.480 KG	537,64kg
Dimensions (mm)	92x173x68	360x198x156	1200x800x1560
D.G.C.***	35 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	10	12	120

*** Délai Garanti Client