

LA VACHE QUI RIT® ORIGINAL 32 PORTIONS



- La Vache qui Rit® une marque iconique depuis + de 100 ans
- Un savoir-faire historique & une recette élaborée dans nos fromageries du Jura depuis 1921 avec du lait français*
 - Une recette au goût inimitable
 - Source de calcium
 - Un format portion pour utiliser la juste dose et éviter le gaspillage
 - Une texture crémeuse facile à tartiner ou incorporer dans toutes vos recettes
- *fromage origine UE et Suisse



(1) Brand health tracker 2021 sur un total fromage

Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue

Ingrédients :

Ingrédients : **lait** écrémé réhydraté (origine : France), **fromages**, **beurre**, concentré de minéraux (**lait**), sel de fonte : polyphosphates, protéines de **lait**, concentré **lactique laitier**

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Dole, Jura en France

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

Conservation au froid entre +4°C et +12°C.
A conserver au froid après achat.

Certification Usine :

Dole sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015), ISO 45001 (2018), IFS

Marque de salubrité : FR 39.198.001 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
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=100; M=1000

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g	Par portion (16 g)
Valeur énergétique	955 kJ - 230 kcal	153kJ - 37 kcal
Matière grasses	18 g	2,9 g
dont AGS	12 g	1,9 g
Glucides	6 g	1 g
dont sucres	6 g	1 g
Protéines	11 g	1,8 g

Données logistiques

	Unité de facturation (PxLxH)	Unité logistique (PxLxH)	Palette (PxLxH)
Conditionnement	1 boîte de 32 portions	1 coffret de 24 boîtes	49 unités logistiques
Code EAN	3073781192254	3073781192261	83073781192267
Poids net	0,512 KG	12,288 KG	602,112 KG
Poids brut	0,558 KG	13,703 KG	671,44 KG
Dimensions (mm)	66x112x112	455x235x218	1200x800x1526

Sel*	1,7 g	0,27 g
Calcium	590 (74% AQR**) mg	94 (12% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

Taux de matières grasses sur poids total : 17,5%

D.G.C.**	84 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	7	49

** Délai Garanti Client