

LA VACHE QUI RIT® ORIGINAL 16 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

belfoodservice.fr

BEL S.A., 2 allée de Longchamp,
92150 Suresnes

Données logistiques

	Unité de facturation (PxLxH)	Unité logistique (PxLxH)	Palette (PxLxH)
Conditionnement	1 boîte de 16 portions	1 coffret de 40 boîtes	49 unités logistiques
Code EAN	3073781192216	3073781192230	83073781192236
Poids net	0,256 KG	10,240 KG	501,760 KG
Poids brut	0,2	11,647 KG	570,690 KG

MAJ 28/11/2025

C2 - Internal



FOODSERVICE

Protéines	11 g	1,8 g
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%

Dimensions (mm)	37x112x112	456x238x198	1200x800x1414
D.G.C.**	84 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	7	49

** Délai Garanti Client