

# Sauce La Vache qui rit® squeeze 770 g



Le goût unique de La Vache qui Rit® dans une sauce fromagère onctueuse pour apporter gourmandise à vos préparations en un tour de main  
 Une marque populaire à revaloriser sur votre carte  
 Un produit prêt à l'emploi & 2 en 1 : peut remplacer la sauce ET le fromage !  
 Une texture optimale pour répartir la sauce dans un format squeeze pratique qui s'utilise à une main  
 11%MG soit plus de 6X moins gras qu'une mayonnaise classique à 70% MG  
 Sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel ajoutés  
 Fabriqué en France  
 Un pack recyclable qui permet de presser la juste dose pour un coût/portion maîtrisé

## Usages :



Pizzas



Burgers



Sandwichs  
chauds

## Informations produit

### Dénomination :

Sauce à la spécialité fromagère fondue La Vache qui rit®

### Lieu de fabrication :

SOREAL ILOU SAS, Parc d'activités du Bois de Teillay, 35150 BRIE

### Conservation :

À conserver au frais entre +2°C et +6°C.

Après ouverture, à conserver jusqu'à 5 jours au frais.

### Ingrédients :

Spécialité fromagère fondue La Vache qui rit® (62%) (**lait** écrémé réhydraté, **fromages**, **beurre**, concentré des minéraux du **lait**), eau, amidon modifié de maïs, sel, arôme naturel (**lait**).

**Allergènes :** Lait et produits laitiers (y compris lactose)

**Certification Usine :** ISO 9001 et FSSC 22 000

**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 | Abs dans 25g       |
| Salmonella                          | EN/ISO 6579    | Abs dans 25g       |
| E. Coli                             | NF ISO 16649-2 | n=5 c=2 m=10 M=100 |
| Enterobacteriaceae                  | NF ISO 21528   | n=5 c=2 m=10 M=100 |
| Staphylocoques à coagulase positive | EN/ISO 6888-3  | <100ufc/g          |

## Valeurs nutritionnelles

|                    | Pour 100 g        |
|--------------------|-------------------|
| Valeur énergétique | 586 kJ – 141 kcal |
| Matière grasses    | 11 g              |
| dont AGS           | 7 g               |
| Glucides           | 4 g               |
| dont sucres        | 3 g               |
| Protéines          | 6,5 g             |
| Sel*               | 1,7 g             |

\*Sel = sodium x 2,5

## Données logistiques

Unité de consommation : 1 squeeze de 770 g

|                 | Unité de facturation | Unité logistique (PxLxH) | Palette                |
|-----------------|----------------------|--------------------------|------------------------|
| Conditionnement | 1 squeeze 770 g      | 6 squeezes 770 g         | 120 unités logistiques |
| Code EAN        | 3073781164046        | 3073781165289            | 83073781165285         |
| Poids net       | 0,770                | 4,620                    | 554,400                |
| Poids brut      | 0,822                | 5,085                    | 610,193                |
| Dimensions (mm) | 63x85x223            | 196x180x231              | 1200x800x1155          |
| D.G.C.***       | 40 jours             |                          |                        |
| Palettisation   | Couches / palette    | Colis / couche           | Colis / palette        |
|                 | 5                    | 24                       | 120                    |

\*\*\* Délai Garanti Client