

Sauce La Vache qui rit® cheddar squeeze 770 g

Le goût unique de La Vache qui Rit® dans une sauce fromagère au cheddar onctueuse pour apporter gourmandise à vos préparations en un tour de main

- Une marque populaire à revaloriser sur votre carte
- Le cheddar un fromage tendance et gourmand que l'on voit partout
- 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
- 10,9%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® et au cheddar

Lieu de fabrication :

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

Conservation :

À conserver au frais entre +2°C et +7°C.

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

Ingrédients :

Eau, spécialité fromagère fondue La Vache qui rit® 35% (**lait** écrémé réhydraté, **fromages**, **beurre**, concentré des minéraux du **lait**), **cheddar** orange râpé 13,5% (**lait** pasteurisé, sel, coagulant microbien, ferments **lactiques**, colorant : norbixine de rocou), arôme naturel de cheddar (contient **lait**), amidon modifié de maïs, sel, colorants : extrait de paprika, caroténoïdes.

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine : ISO 9001 et FSSC 22 000

OGM : La politique de 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.

Valeurs nutritionnelles

	Valeurs calculées pour 100g
Valeur énergétique	585 kJ – 140 kcal
Matière grasses	10,9 g
<i>dont AGS</i>	7 g
Glucides	4,5 g
<i>dont sucres</i>	4,5 g
Protéines	6,5 g
Sel*	1,6g

*Sel = sodium x2,5

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	3073781200836	3073781200843	83073781200849
Poids net	0,770	4,620	554,400
Poids brut	0,823	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