

Sauce La Vache qui rit® saveur emmental squeeze 770 g



Le goût unique de La Vache qui Rit® dans une sauce fromagère saveur emmental onctueuse pour apporter gourmandise à vos préparations en un tour de main
Une marque populaire à revaloriser sur votre carte
Le goût de l'emmental pour intensifier la note fromagère
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
9,5%MG soit plus de 7X moins gras qu'une mayonnaise classique à 70% MG
Sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel ajoutés
Fabriqué en France

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 +7°C.

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

Ingrédients :

Spécialité fromagère fondue La vache qui rit® (51%) (**lait** écrémé réhydraté, **fromages**, **beurre**, concentré des minéraux du **lait**), eau, arôme naturel (**lait**), amidon modifié de maïs, sel, extraits végétaux à pouvoir colorant (concentré de carottes).

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	539 kJ – 130 kcal
Matière grasses	9,5 g
dont AGS	6 g
Glucides	5 g
dont sucres	3 g
Protéines	6 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	3073781174717	3073781174724	83073781174720
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