Sauce La Vache qui rit® cheddar squeeze 770g



Lait 100% français, beurre et fromage origine France, UE et Suisse
Produit fabriqué à Brie en Bretagne (35)

Découvrez les usages et recettes sur www.belfoodservice.fr

Les engagements BEL pour nos éleveurs laitiers APBO

Un prix du lait annuel co-construit et transparent

Des vaches aux pâturages minimum 150 jrs par an

Produire du lait issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9%) et certifié

Un collectif sensibilisé à son impact environnemental

Nos engagements - Bel Foodservice

**APBO :Association des producteurs Bel de l'ouest*

En septembre 2025, BEL a reçu la médaille d'or EcoVadis 2025, avec un score global de 78/100.

Informations produit

Dénomination :

Sauce saveur cheddar à la spécialité fromagère fondue

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 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

Marque de salubrité : FR 39.300.001 CE

Séparer les éléments avant de trier

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
Enterobacteriacae	NF ISO 21528	n=5 c=2 m=10 M=100
Staphylocoques à coagulase positive	EN/ISO 6888-3	<100ufc/g

Valeurs nutritionnelles

	Valeurs calculées pour 100g
Valeur énergétique	585 kJ – 140 kcal
Matières grasses	10,9 g
dont AGS	7 g
Glucides	4,5 g
dont sucres	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