

Boursin® végétal ail & fines herbes 150g



Découvrez le nouveau Boursin végétal à l'ail & fines herbes ! Inspiré de notre recette iconique et originale Boursin ail & fines herbes. Boursin végétal offre une alternative pleine de goût, pour celles et ceux qui souhaitent varier les plaisirs. Que ce soit pendant le repas, à partager à l'apéritif ou en cas de petite faim, Boursin Végétal sublimerait n'importe quel sandwich ou plat. Une recette végétale à base d'huile de coco, combinée à l'intensité de l'ail et des fines herbes, pour un goût frais & délicieux, certifié végan. Disponible en format 150g, dans un packaging 100% recyclable.

Usages :



Informations produit

Dénomination :

Spécialité végétale à l'huile de coco, à l'ail et aux fines herbes.

Ingrédients :

Eau, huile de coco (22 %), amidon de pomme de terre, inuline, huile de tournesol, ail et fines herbes (1,7 %), sel, protéine de pomme de terre, poivre blanc, conservateur (sorbate de potassium), épaississant (gomme xanthane), arôme naturel. Peut contenir des traces de lait.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Croisy-sur-Eure, Normandie, France

Allergènes : pas d'allergènes (**peut contenir des traces de lait**)

Conservation :

À conserver au frais entre +2°C et +8°C.
A conserver rapidement après ouverture, pour mieux apprécier le produit.

Certification Usine : Usine sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015) ISO 45001 (v.2018) - IFS ou FSSC 22000

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	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 - 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10 ; M = 100
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888 - 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1142 kJ – 272 kcal
Matière grasses	24 g
dont AGS	19 g
Glucides	12 g
dont sucres	<0,5g
Protéines	2 g
Sel	1,2 g

Données logistiques

Unité de consommation: 1 boîte de 150g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 boîte de 150g	6 boîtes de 150g	544 unités logistiques
Code EAN	3073781209891	3073781209884	83073781209880
Poids net	0,150 KG	0,900 KG	639,000 KG
Poids brut	0,161 KG	1,010 KG	717,527 KG
Dimensions PxLxH	74 x 74 x 45 mm	154 x 82 x 142	1200 x 800 x 1423
D.G.C.***	23 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	10	71	710

*** Délai Garanti Client