Boursin® Cuisine ail et fines herbes terrine 1 kg

- Le **goût frais et la gourmandise uniques** de Boursin®
- La marque de fromage à tartiner aromatisé **préférée des français*** pour valoriser votre carte
- La garantie d'un goût **équilibré** et **constant** d'ail et de fines herbes dans vos préparations
- Une texture onctueuse, **prête à l'emploi**
- Idéal pour enrober des crudités à froid, des légumes à chaud, en base de pizzas ou en sauce dans des burgers
- Fabriqué en Normandie avec du lait et de la crème 100% français
- Pour lui donner son goût si intense et inimitable, nous utilisons de l'ail de qualité supérieure cultivé dans le Sud-Ouest de la France

*Etude réalisée du 15 au 16 mai 2018 par Toluna auprès d'un échantillon représentatif de 1000 personnes de la population fran çaise de 18 ans et plus

Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Usages :

Pizzas | Burgers et sandwiches chauds | Crudités et légumes chauds | Sauces

Informations Produit

Dénomination :
Spécialité culinaire à l'ail et aux fines herbes

Lieu de fabrication :
Fromagerie de Croisy-sur-Eure, Normandie, France

Conservation :
Tenir au froid entre +2°C et +6°C. A consommer dans les 10 jours après ouverture dans des conditions d'hygiène et d'utilisation conformes aux bonnes pratiques professionnelles.

Ingrédients :
lait entier 50% (Origine: France), **crème** 40% (Origine: France), ferments **lactiques**, ail et fines herbes (1,3%), sel, **lait** écrémé en poudre (Origine : France), épaississants : carraghénanes et farine de graines de caroube, poivre, conservateur : sorbate de potassium.

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

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

Marque de salubrité : FR 27.190.001 CE

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	774 kJ- 188 kcal
Matière grasses	18,5 g
dont AGS	12,5 g
Glucides	2 g
dont sucres	1 g
Protéines	3 g
Sel*	1,1 g
Calcium	70 (8,8%*) mg

*Sel = sodium x 2,5 *Apport quotidien de référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 1 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 terrine de 1 kg	4 terrines de 1 kg	66 unités logistiques
Code EAN	3073780983877	3073781226010	83073781226016
Poids net	1.000 KG	4.000 KG	264.000 KG
Poids brut	1.076 KG	4.485 KG	296,347 KG
Dimensions (mm)	304x221x189	1200x800x339	1200x800x1293
D.G.C.***	23 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	11	66

*** Délai Garanti Client

belfoodservice.fr
BEL S.A., 2 allée de Longchamp,
92150 Suresnes

MAJ 23/01/2026

C2 - Internal