

La Vache qui rit® terrine 1 Kg



La recette de La Vache qui Rit® au goût fromager inimitable dans un format adapté aux professionnels
- Fabriqué dans le Jura avec du lait français et des fromages origine UE et non UE (Suisse)
- Source de calcium et de protéines
- Une texture crémeuse qui apporte de l'onctuosité et du liant à vos recettes avec une très bonne tenue à chaud, notamment en usage naan
- Une marque iconique pour valoriser votre offre
- Multi-usages : à chaud et à froid, à tartiner et/ou incorporer dans vos préparations : burgers, sandwiches, naans, soupes, gratins, pizza
- Un format terrine refermable & recyclable, idéal pour les professionnels



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Usages :



Soupes



Purées



Gratinés



Sandwichs chauds & froids

Informations Produit

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue

Ingrédients :

lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, protéines de lait, sel de fonte : polyphosphates, calcium, concentré de minéraux du lait, concentré lactique laitier.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons-le-Saunier, Jura, France

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

A conserver au froid entre +2°C et +12°C. Après ouverture à conserver au froid refermé et utiliser sous 3 jours

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

Marque de salubrité : FR 39.300.001 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 spp	BIO 12/02-06/94	Absence dans 25 g, n=5, c=0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10 ; M = 100
Salmonella	BRD 07/11-12/05	Absence dans 25g, n=5, c=0
Bacillus cereus présomptifs	NF EWISO7932	n=5, c=2, m=10 , M=100
Staphylocoque coagulase positive (37°C)	NF EN ISO 6888-2	n=5, c=2, m=10 , M=100

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	970 kJ- 232 kcal
Matière grasses	18 g
dont AGS	12 g
Glucides	6,5 g
dont sucres	6,5 g
Protéines	11 g
Sel*	1,7 g
Calcium	800 (100% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : 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	6 terrines de 1 kg	84 unités logistiques
Code EAN	3073781210156	3073781210163	83073781210169
Poids net	1.000 KG	6.000 KG	504.000 KG
Poids brut	1.073 KG	6.736 KG	566.160 KG
Dimensions (mm)	148x207x82	309x220x238	1200x800x1675
D.G.C.***		56 jours	
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	12	84

*** Délai Garanti Client