

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



Gratins



Sandwichs
chauds & froids

Informations Produit

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons-le-Saunier, Jura, France

Conservation :

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

Ingrédients :

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

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

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 présumptifs | 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