

La Vache qui rit® Formule + 20g - Saveur emmental



La Vache qui Rit Formule+ saveur emmental c'est une portion de 20g de fromage fondu développée pour les seniors.

Une marque emblématique pour susciter sourire & nostalgie chez vos convives.

Contribue à prévenir les carences nutritionnelles grâce à son enrichissement en calcium(1) & vitamine D(2).

1 portion de 20g = 25% des apports journaliers recommandés en calcium(3)

Cette portion de fromage est riche en calcium, en vitamine D et contribue aux apports en protéines.

Une saveur emmental pour la gourmandise.

Fabriquée à Dole dans le Jura, avec du lait en poudre qui provient de lait 100% français collecté à la ferme.



(1) 240 mg de calcium pour 20 g. (2) 1,8 µg de vitamine D pour 20 g. (3) Besoins journaliers en calcium 950 mg/j

Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue saveur emmental

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Dole, Jura en France

Conservation :

Conservation au froid entre +4°C et +12°C

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

Ingrédients :

lait écrémé réhydraté, fromages, beurre, sel de fonte : polyphosphates, calcium, concentré de minéraux du lait, concentré lactique laitier, arôme naturel, protéines de lait, vitamine D.

Processus de fabrication :

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine :

Dole sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015), ISO 45001 (v.2018) - IFS

Marque de salubrité :

FR 39.198.001 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 11290-2	100 ufc/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion (20g)
Valeur énergétique	945 kJ- 228 kcal	189KJ-46Kcal
Matière grasses	17,5g	3,5g
dont AGS	12g	2,4g
Glucides	6,5g	1,3g
dont sucres	6g	1,2g
Protéines	11g	2,2g
Sel*	1,7g	0,34g
Calcium	1200 (150 %*) mg	240 (30%*)mg
Vitamine D	9 (180%*) µg	1,8 (36%) µg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 20 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	3 doubles coffrets de 80 portions	72 unités logistiques
Code EAN	3073781221947	3073781221954	83073781221950
Poids net	1.600 KG	9.600 KG	691.200 KG
Poids brut	1.636 KG	10.432 KG	759.241 KG
Dimensions (mm)	224x171x56	335x215x192	1200x800x1155
D.G.C.***	60 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	12	72

*** Délai Garanti Client

*Données logistiques ISO
portion 20g standard

Taux de matières grasses sur poids total : 17,5%