

Boursin® cuisine saveur truffe 1 kg



- Une sauce gourmande pour de multiples usages (base pizza, sauce pâtes...)
- La garantie d'une saveur truffe **équilibrée** et **constante** pour apporter une touche festive à votre menu
- Une texture crémeuse et onctueuse, **prête à l'emploi** pour une utilisation à chaud et à froid en toutes saisons
- Fabriqué en Normandie avec du lait et de la crème 100% français
- La marque de fromage à tartiner aromatisé préférée des français*

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



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Usages :



Pâtes



Pizzas



Burgers et sandwiches chauds



Sauces

Informations Produit

Dénomination :

Spécialité culinaire aromatisée saveur truffe

Ingrédients :

lait et crème pasteurisés (Origine : France), ferments lactiques (lait), sel de truffe 1,05% (sel, truffe d'été (Tuber aestivum Vitt)(origine Italie), arôme naturel de truffe), lait écrémé en poudre, champignon, poivre de tellicherry, arôme naturel, épaississants : carraghénanes et farine de graines de caroube, conservateur : sorbate de potassium.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Croisy-sur-Eure, Normandie, France

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

Tenir au froid entre +2°C et +6°C. A consommer dans les 3 jours après ouverture dans des conditions d'hygiène et d'utilisation conformes aux bonnes pratiques professionnelles.

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	821 kJ- 196 kcal
Matière grasses	18,5 g
dont AGS	12,5 g
Glucides	4 g
dont sucres	4 g
Protéines	3 g
Sel*	1 g
Calcium	86 (10,8%*) 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	72 unités logistiques
Code EAN	3073781221664	3073781221671	83073781221677
Poids net	1.000 KG	4.000 KG	288.000 KG
Poids brut	1.076 KG	4.485 KG	323.256 KG
Dimensions (mm)	215x148x91	304x221x189	1200x800x1296
D.G.C.***	23 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	12	72

*** Délai Garanti Client