

Boursin® Cuisine ail et fines herbes seau 5 kg



Catégorie : ingrédient fromager _Spécialité culinaire à l'ail et aux fines herbes
Lait et crème 100% français
Ail de qualité supérieure cultivé dans le Sud-Ouest de la France
Fabriqué à la fromagerie de Croisy sur Eure en Normandie (28)
fines herbes UE et non UE

LABEL : Commerce équitable



Les engagements BEL pour nos éleveurs laitiers APBO

Une plus juste
rémunération des
producteurs



Des vaches aux pâturages
minimum 150 jrs par an pour
améliorer leur bien-être



Produire du lait issu
d'animaux nourris sans
OGM (<0,9%) et certifié



Un collectif engagé dans la
réduction de son empreinte
environnementale



*APBO :Association des producteurs Bel de l'ouest



En septembre 2025, BEL a reçu la médaille d'or EcoVadis 2025, avec un score global de 78/100.

Informations produit

Dénomination :

Spécialité culinaire à l'ail et aux fines herbes

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Croisy-sur-Eure, Normandie,
France

Lait collecté en région Pays de la Loire

Conservation :

Tenir au froid entre +2°C et +6°C. Après
ouverture, conserver au froid et à utiliser
dans les 10 jours.

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.

*Ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable français Agri-Éthique

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

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

Marque de salubrité : FR 27.190.001 CE



Séparer les éléments avant de trier

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
Matières grasses	18,5 g
dont AGS	12,5 g
Glucides	2 g
dont sucres	1 g
Protéines	3 g
Sel*	1,1 g

*Sel = sodium x 2,5

Données logistiques

Unité de consommation : 1 seau de 5 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 seau de 5 kg	1 seau de 5 kg	80 unités logistiques
Code EAN	3073781124583	3073781124583	83073781124589
Poids net	5.000 KG	5.000 KG	400.000 KG
Poids brut	5.180 KG	5.180 KG	414.400KG
Dimensions (mm)	196x228x182	196x228x182	1200x800x919
D.G.C.***	23 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	16	80

*** Délai Garanti Client

