

Cantadou® Ail&Fines herbes 16,66g



Catégorie : portion fromagère \_ Spécialité fromagère au lait pasteurisé (ail et fines herbes)

Lait 100% français, collecté en moyenne à 60km de la fromagerie, crème 100% française

Produit fabriqué à la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe (72)

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 fromagère au lait pasteurisé à l'ail et aux fines herbes

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, Pays de la Loire, France

Lait collecté en région Pays de la Loire

Conservation :

A conserver au froid entre +2°C et +6°C  
Conservation à température ambiante possible : 2 heures

Ingrédients :

Lait\* 49% (origine: France), crème\* 31%(Origine: France), eau, ferments lactiques, phosphate de calcium, sel, concentré des minéraux du lait, ail et herbes aromatiques (0,6%), poivre, arôme naturel d'ail, vitamine D.

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

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose).

Certification usine :

Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015), ISO 45001 (v.2018), ISO 5001 (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 72.264.001 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          |
| E. Coli                             | ISO 16649 – 1 ou 2                                  | n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000       |
| Enterotoxines staphylococciques     | Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait | Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0 |
| Staphylocoques à coagulase positive | EN / ISO 6888-1 ou 2                                | n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100          |

Valeurs nutritionnelles

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16,66 g

|                    | Pour 100g            | Par portion           |
|--------------------|----------------------|-----------------------|
| Valeur énergétique | 994 kJ- 241 kcal     | 166 kJ- 40 kcal       |
| Matière grasses    | 22,5 g               | 3,7 g                 |
| dont AGS           | 15 g                 | 2,5 g                 |
| Glucides           | 2,5 g                | 0,4 g                 |
| dont sucres        | 2,5 g                | 0,4 g                 |
| Protéines          | 7 g                  | 1,2 g                 |
| Sel*               | 1,1 g                | 0,18 g                |
| Calcium            | 950 (119% AQR**) mg  | 158 (20% AQR**) mg    |
| Vitamine D         | 9 µg (180% AQR**) mg | 1,5 µg (30% AQR**) mg |

\*Sel = sodium x 2,5

\*\*AQR : Apport Quotidien de Référence

|                 | Unité de facturation     | Unité logistique (PxLxH)  | Palette               |
|-----------------|--------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Conditionnement | 1 coffret de 54 portions | 6 coffrets de 54 portions | 72 unités logistiques |
| Code EAN        | 3073780847940            | 03073780847933            | 083073780847939       |
| Poids net       | 0.900 KG                 | 5.400 KG                  | 388.800 KG            |
| Poids brut      | 0.990 KG                 | 6.411 KG                  | 461.598 KG            |
| Dimensions (mm) | 190x271x55               | 380x271x165               | 1200x800x1485         |
| D.G.C.***       | 44 jours                 |                           |                       |
| Palettisation   | Couches / palette        | Colis / couche            | Colis / palette       |
|                 | 9                        | 8                         | 72                    |

\*\*\* Délai Garanti Client

(1) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans.

Taux de matières grasses sur poids total : 22,5%

