

Cantadou® Professionnel ail et fines herbes terrine 500 g



Catégorie : ingrédient fromager _Spécialité culinaire au lait pasteurisé
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 :

Fromage au lait pasteurisé

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, Pays de la
Loire, France
Lait collecté en région Pays de la Loire

Conservation :

Tenir au froid entre + 2°C et + 7°C. Après
ouverture, conserver au froid et à utiliser
dans les 3 jours.

Ingrédients :

fromage (dont **lait*** pasteurisé 72% et **crème*** 24% - origine:
France) , eau, sel, ail et herbes aromatiques (0,9%), poivre blanc,
arôme.

*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, IFS, ISO 9001 (v.2015) et
ISO 14001 (v.2015), ISO 50001 (v.2018), ISO 45001 (2018)

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
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 = 100 ; M = 1000
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1280 kJ- 310 kcal
Matières grasses	30 g
dont AGS	20 g
Glucides	3 g
dont sucres	2,5 g
Protéines	7 g
Sel*	1,1 g

*Sel = sodium x 2,5

Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 500 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 terrine de 500 g	4 terrines de 500 g	192 unités logistiques
Code EAN	3073780847186	03073780847193	083073780847199
Poids net	0.500 KG	2.000 KG	384.000 KG
Poids brut	0.561 KG	2.387 KG	458.208 KG
Dimensions (mm)	215x148x45	436x156x104	1200x800x1664
D.G.C.***	44 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	16	12	192

*** Délai Garanti Client

